KLEINES BÜRGERLICHES MUSTER-KOCHBUCH: ODER:...

Anna Dorn

Digitized by Google

Digitized by Google

ÖNB
+Z42151601

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Kleines bürgerliches

Muster-Kochbuch,

oder:

Anleitung

nach durchgehends selbsterprobten Erfahrungen und Benützung aller Wirthschafts-vortheile die

bürgerliche Küche

gut, schmackhaft und wohlfeil zu führen.

Von

Anna Dorn, geb. Pellet,

Verfasserin des Wiener Universal-Kochbuches.

Vierte Auflage.

Wien.

Tendler & Comp.

1848.

305.777-A.161-

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorwort.

Mein Universal-Kochbuch ist in der neuesten Zeit in mehreren 1000 Exemplaren verbreitet worden und der Absatz davon steigert sich in dem Maße, als es mehr und mehr bekannt wird. Eine solche Nachfrage konnte nur dadurch entstehen, daß tüchtige Hausfrauen und Köchinnen, überhaupt aber alle, welche etwas Gründliches von der Kochkunst verstehen und mein Werk geprüft hatten, dasselbe unter Freunden und Bekannten empfohlen haben. Gewiß ist dieß die schmeichelhafteste Anerkennung meiner Bestrebungen und höher zu schätzen als gedruckte günstige Beurtheilungen, da letztere doch

Digitized by Google

meistens nur die Meinung einzelner aussprechen.

Den vorliegenden Auszug aus meinem großen Kochbuche habe ich deshalb veranstaltet, um Unbemittelten Gelegenheit zu verschaffen, sich für

einen Zwanziger

mit dem Hauptinhalte meines Universal-Kochbuches bekannt machen, und vorher prüfen zu können, bevor sie sich zur Ausgabe eines größeren Betrages entschließen.

Uebrigens hoffe ich dadurch nebenbei auch noch an und für sich ein sehr nützliches Büchlein verfaßt zu haben, welches in manchen Haushaltungen größere Kochbücher leicht entbehrlich machen dürfte.

Anna Dorn,
geb. Pellet.

Digitized by Google

I. Suppen.

1. Gute Schü- oder braune Saftsuppe.

Ein steter Vorrath von dieser Suppe, die sich ungesalzen einige Tage aufbewahren läßt, wird in einer guten Küche um so nothwendiger, da man mit ihr nicht nur jede Fleischsuppe färben und sehr schmackhaft machen kann, sondern auch ihre Anwendung zu mehreren Brühen und Vorbereitungen unerläßlich ist, wie sich in der Folge zeigen wird.

Man legt in eine Kasserolle Fett oder einige Schnitte frischen Speck, überlegt sodann den Boden mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, denen man auch einen ganzen mit Gewürznelken besteckten beifügt. Hierauf kommt ein mageres Stück Rindfleisch schnittweise, endlich gibt man einige gelbe Rüben, Pastinak, Porre und Sellerie klein geschnitten dazu, und läßt das Ganze ungedeckt auf der Gluth so lange abbraten, bis der Zwiebel auf dem Boden gleichbraun wird. Nun gießt man gute Fleischbrühe dazu, und läßt es zugedeckt einige Stunden langsam sieden. — Kalbs-, Schaf- oder Geflügelbeine dazu gethan machen sie um so kräftiger.

2. Braune Saftsuppe mit Reis.

Man wäscht ein halb Pfund Reis, welcher auf eine Suppe für zwölf Personen hin-

Digitized by Google

reichend ist, so lange in reinem kalten Wasser, bis dieß nicht mehr weiß gefärbt wird, setzt dann den Reis mit guter Fleischbrühe zu, und läßt ihn ohne aufzurühren, so lange sieden, bis er schön weiß und aufgegangen ist. Vor dem Anrichten seihet man die darin noch befindliche Suppe ab, gibt einen guten Schüwie Nr. 1 beschreibt, nebst der erforderlichen Sulz über den Reis und schickt ihn zur Tafel.

3. *) Weiße fricassirte Reissuppe.

Wenn der Reis gehörig ausgewaschen und in guter Fleischbrühe unter öfterm Aufrühren ganz weich gesotten ist, salzt man die Suppe nach Erforderniß. Kurz vor dem Anrichten schlägt man fünf bis sechs Eierdotter mit einigen Tropfen frischen Wassers in einen Topf, gibt die Reissuppe unter beständigem Quirlen hinein, und rührt sie so einige Sekunden beim Feuer, lasse sie aber nicht zu dick werden.

4. Leibersuppe.

Man schneidet eine ganze Kalbsleber zu kleinen Schnitzeln, wendet diese in Mehl um, und röstet sie aus dem Rindschmalz. Hierauf stoßt man sie mit gebackenen Semmelschnitten in einem Mörser fein, gibt das Ganze mit etwas klein gehacktem Petersilienkraut und

---

*) Wir müssen bemerken, daß bei allen diesen Suppen immer das Verhältniß auf zwölf Personen angenommen ist, nach welchem sich sodann das Mehr oder Weniger leicht finden läßt.

Digitized by Google

Porre, in eine Kasserolle, gießt gute Fleischbrühe dazu, seihet diese Suppe nachdem sie genug ausgesotten hat, durch ein Haarsieb, und richtet sie über geröstete Semmeln an.

5 Hirnsuppe.

Man kocht ein Kalbshirn in der Rindsuppe und treibt es sodann durch ein Sieb, schneidet zwölf Champignons von mittlerer Größe gröblich zusammen, und läßt sie mit klein gehackter Petersilie in einem Stück Butter eine Weile dünsten, bestaubt sie hierauf mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, und gibt nach nochmaligem Aufdünsten das Hirn darein, füllt die Kasserolle mit guter Rindsuppe an, würzt sie mit etwas gestoßenem Pfeffer und Muskatenblüthe, und richtet die Suppe nach nochmaligem guten Versieden über Semmelschnitten an.

6. Kräutersuppe.

Man wäscht Körbelkraut, Sauerampfer, Petersilie, grünen Spinat, Gartenkresse, etwas junge Zwiebeln und Porre recht rein, schneidet es sodann mit einem Wiegmesser ganz fein, und gibt es in eine Kasserolle, in der man bereits einige Löffel schönes Mehl mit etwas Butter oder gutem Rindschmalz hat anlaufen lassen. Wenn auf diese Art die gehackten Kräuter eine Weile gedünstet haben, so füllt man gute Rindsuppe darauf, und läßt es gut, aber nicht zu lange, aufsieden, weil die Kräuter sonst die Farbe verlieren. Zuletzt quirlt man sechs Eierdotter (zwei auf eine Maß Suppe) mit einigen Löffeln kalten Wassers ab, und schüttet sie unter beständigem Rühren in die Suppe, bis diese anfängt et-

Digitized by Google

was dicklich zu werden, worauf man sie über geröstete Semmelschnitten oder Würfel anrichtet.

7. Sagosuppe.

Man wäscht ein halbes Pfund Sago, bis sich alles sandige verliert, setzet ihn mit guter Schü-Suppe kalt zu, gibt von einer Citrone die Schalen und ein Stückchen Zimmet dazu, und läßt ihn bei einer mäßigen Hitze bis zum allmäligen Auflösen langsam kochen. Auch mit etwas Weinessig oder Citronensaft gesäuert ist er sehr gesund, und dient zur Anfeuchtung.

8. Marksuppe.

Man gebe in ein Kasseroll ein wenig geschnittenes Mark, Zwiebelhappel, Petersilie, gelbe Rüben, schneide Alles klein gewürfelt, walze einen in Stücke zerhackten Kälberknochen im Mehl, gebe es in das Geschnittene, lasse es weich dünsten, verhüte aber, daß es nicht braun wird, schütte eine gute Rindsuppe daran, lasse es eine halbe Stunde sieden, und koche, wenn man es durch ein Sieb geseihet hat, darinnen, was einem beliebt.

9. Wurzelsuppe.

Man putzt und wäscht gelbe Rüben, Petersilien-Wurzeln, Pastinak, Sellerie, Zwiebeln, weiße Rüben, Kopfkohl und Sauerampfer (läßt es die Jahreszeit zu, auch Häuptelsalat und Körbel) rein und sauber, schneidet es länglich, gibt es in eine Kasserolle, läßt es in Kernfett oder Schmalz weich dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, und siedet es. Vor Essenszeit läßt man es mit etlichen darunter

Digitized by Google

geworfenen braun gebähten Semmelschnitten nochmals aufsieden, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähte Semmelschnitten an.

10. Erdäpfelsuppe.

Man schneidet 10 oder 12 mittlere geschälte Erdäpfel in feinen Scheiben in ein Kasseroll mit vielem Fett auf dem Boden, in welches man eine gute Handvoll Zwiebeln und Petersilie gegeben hat; dieß läßt man gut dünsten, und wenn man zwei Löffel schönes Mehl darüber gestaubt hat, eine Weile stehen. Hernach gibt man gute Fleischsuppe, oder auch Schüssuppe mit etlichen gebackenen Semmelschnitten darein, und läßt Alles gut verkochen. Endlich schlägt man es durch ein Sieb, und richtet es über gebackene gewürfelte Semmeln an.

11. Gemischte Suppe.

Zu einer gemischten Suppe nimmt man verschiedenes Fleischwerk, als Kalbsbriesen, Obergaumen, Euter, Kalbsohren, ꝛc., welche man gereinigt und gesotten dünnblätterig schneidet. Dieß geschieht auch mit gewürfelt geschnittenem Karfiol. (Wenn Spargel zu haben ist, so nimmt man ihn auch dazu.)

Jetzt lasse man in einer Kasserolle einen Vierting Butter zergehen, schneide Trüffeln oder Champignons blättrig darein, auch Maurachen mit etwas grüner Petersilie, schütte obiges mit Salz und Muskatenblüthe gewürzte Fleischwerk hinein, dünste es, gebe einen Löffel Mehl daran, und lasse es wieder dünsten. Hernach gieße man nach Bedarf

Digitized by Google

Fleischbrühe darüber, und richte es über gebähte und gewürfelte Semmeln an.

Zu dieser Mischung kann man auch Gartengewächse nehmen. Man gieße über so viel rohes Rind-, Schöpsen-, Kalb- oder mageres Schweinfleisch, oder auch eine alte Henne, Wasser oder leichte Fleischbrühe, als man braucht, und gebe, wenn es abgeschäumt ist, verschiedenes Grüne, wie es die Jahreszeit mit sich bringt, hinein, als: Kopfkohl, Karfiol, Endivien, Süßkraut, das Zartgrüne von Petersilie und Sellerie. (Auch kann man vom Mistbeete Kohlsprossen oder Spinat; oder zu einer andern Jahreszeit Körbelkraut, Sauerampfer, junge gelbe Rüben, Salat, Hopfenkeime ꝛc. nehmen.) Zu diesem gibt man, wenn es im Fleische gekocht ist, Neugewürz, Ingwer und Muskatnuß. Wenn man es anrichtet, legt man gebähte Semmelschnitten auf die Schüssel, gießt so viel Suppe als nöthig, darüber, legt abwechselnd das Grüne am Rande, und die Fleischstückchen in die Mitte.

12. Krebssuppe an Fleischtagen.

Für ungefähr 6 Personen nimmt man 20 Krebse, wäscht sie rein, und siedet sie in Rindsuppe ab, die ausgelösten werden sammt der Schale in einem Mörser gestoßen; sodann läßt man die gestoßenen Krebsschalen eine Weile in einem warm gewordenen Stück Butter dünsten, gibt einen halben Löffel von Mehl daran, läßt es noch ein wenig dünsten, und seihet sodann die Krebsbutter durch ein feines Tuch. Die übrig gebliebenen Schalen gibt man wieder in die nämliche Suppe, worin die Krebse gekocht wurden, und läßt sie gut sieden. Zu der warmen ausgepreßten Krebs-

Digitized by Google

butter thut man zwei Löffel voll Mehl hinein, läßt es anlaufen, doch nicht so, daß es braun wird, füllet mit derselben Suppe, worin die Krebsschalen gekocht wurden, auf, seihet es durch ein Sieb, und richtet es über gebähte Semmeln an.

Die Krebsschweife und Scheren löset man, bevor sie in dem Mörser gestoßen werden, aus und gibt sie in die Suppe.

13. Suppe mit dem Jungen vom Geflügel.

Man stellt eine Kasserolle, worin man ein Stück Butter mit etwas klein geschnittener Petersilie und sechs Champignons in Blättern geschnitten, gelegt hat, auf ein Kohlenfeuer, und läßt es eine Viertelstunde dünsten; dann staubt man zwei Löffel voll Mehl darauf, und gießt, wenn es gedünstet hat, gute Brühe dazu, siedet das Junge, (sei es was immer für eins) zuvor in der Suppe, und wenn es weich genug ist, schneidet man es in gehörige Stücke, den Magen aber länglicht, dann gibt man etwas klein gehackte Muskatenblüthe dazu, siedet es noch ein wenig auf, und richtet sie über gebähte länglicht geschnittene Semmeln an. Die gebackene und in Stücke geschnittene Leber wird dazu gegeben. Diese Suppe wird auch ohne Champignons gegessen.

14. Erbsensuppe mit Schweinsohren.

Man schlage die weichgekochten Erbsen durch Rindsuppe, gebe etwas Butter, gestoßenen Pfeffer, und wenn man will auch Thymian dazu, schneide Striemchen von gekochten Schweinsohren hinein, und bringe sie, gut gesalzen wieder in Sud, dann richte man sie

Digitized by Google

über klein geschnittene Semmeln, welche in Butter gebacken wurden, an.

15. Braune Suppe von Steckrüben.

Man wäscht und schabt ein Paar Hände voll kleine Rüben sauber ab, schneidet sie klein, gibt Fett oder Schmalz in eine Kasserolle und ein Stück Zucker von der Größe eines Eies, hinein. Diesen Zucker läßt man zergehen, und ganz kastanienbraun werden, dann decket man die hineingelegten Rüben zu, rührt sie öfters um, und läßt sie ganz weich dünsten; endlich stäubt man ein Paar Löffel Mehl darunter, läßt sie noch brauner werden, gibt etliche Schnitzchen gebackener Semmeln darunter, füllt es mit Fleisch- oder Schü-Suppe auf, und läßt es gut sieden. Endlich schlägt man es durch ein Sieb, und richtet es über gebackenes oder geröstetes Brod an.

16. Spargel- oder Karfiolsuppe.

Man läßt Spargel oder Blumenkohl, welcher eben nicht vom schönsten zu sein braucht, ein wenig in Salzwasser übersieden, schneidet ihn klein, dünstet ihn nach Belieben in einem Tiegel mit Butter, stäubt feines Mehl darein, füllt ihn mit Fleischsuppe an, siedet ihn gut auf und frikassirt ihn vor dem Anrichten nach Nr. 5. Man kann auch ein wenig Champignons und Petersilie darunter schneiden.

17. Suppe mit Griesnockerln.

Man gibt ein Seitel Gries in vier Loth Abschöpffett, welche gut abgerührt werden müssen, und worin zwei ganze Eier gerührt worden sind, salzt es und vermengt alles gut;

Digitized by Google

sodann legt man die Nockerl, nach Belieben groß oder klein, mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, und läßt sie eine Viertelstunde in der Suppe zugedeckt sieden. Auch Knödeln kann man von diesem Teige verfertigen, nur müssen sie länger sieden.

18. Suppe mit Leberknödeln.

Man schabet von einer halben Kalbsleber die Haut weg, gibt eine halbe Zwiebel, etwas grüne Petersilie, ein wenig Majoran, und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, alles klein zusammengeschnitten, dazu; treibt etwas Mark oder Speck pflaumig ab, rührt das Geschnittene hinein, schlägt zwei ganze Eier und etwas Semmelbröseln dazu, damit sie etwas fest werden, mengt, wenn man etwas Pfeffer und Salz hineingegeben hat, alles gut ab, macht kleine Knödeln, kocht sie in Rindsuppe, richtet sie an, und gibt braune oder gestoßene Suppe darüber.

19. Suppe mit Markknödeln.

Man weicht eine halbe Semmel in kalte Milch, hacket sechs bis acht Loth Speck klein, und treibt es mit etwas grün geschnittener Petersilie ab, rührt zwei ganze Eier und einen Dotter hinein, salzt es, drückt die Semmel gut aus, schneidet sie klein, rührt sie und gibt so viel feine Semmelbröseln dazu, bis es zusammenhält; das dazu bestimmte, gut gereinigte und ausgewässerte Mark schneidet man von der Größe einer Haselnuß, macht kleine Knödel, gibt in jedes ein Stück Mark hinein, kocht sie in die siedende Suppe ein, und läßt sie so lange sieden, bis das Mark ausgekocht ist.

Digitized by Google

20 Französische Kräutersuppe mit Champignons.

Man dünstet in einer Kasserolle ein halb Vierting Butter, dann drei oder vier geputzte blätterig geschnittene Champignons, klein geschnittenes Petersilienkräutel, zwei Stauden lang geschnittenen Winter-Endivien, ein Happel schönen Kohl, eine Wurzel Sellerie, zwei Wurzeln Petersilie, eine Wurzel Pastinak, welches alles länglicht geschnitten hineingegeben wird, mit den Champignons weich, stäubt zwei kleine Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es eine Weile dünsten, schüttet zwei Maß gute Rindsuppe dazu, läßt es aufsieden, und salzt es gehörig. Dieß reicht für 8 oder 9 Personen hin. Wenn Champignons fehlen sollten, so kann man auch andere Schwämme, Pilze oder Täubling genannt, brauchen; man gibt sie über gebähtes Brot.

21. Olio-Suppe.

Man läßt frisches Rindsfett oder Speck in eine Kasserolle mit Zwiebeln und magerem Rindfleisch auf einer starken Gluth angehen, bis es auf dem Boden braun wird. Dann gibt man es in eine Kasserolle von 6 Maß, dazu 3 Pfund Kalbfleisch, welches mager und flechsig ist, einen Rindfuß, ein Paar Kalbsfüße, eine alte Henne, ein Paar Stück Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, die läßt man, nebst einem Pfunde Schinken, 4 Stunden sieden. Dann seihet man es rein ab, und gibt es in Schalen zu trinken.

22. Suppe mit Consumé.

Am besten ist es, wenn man zum Consumé Knochen von ausgelöstem Geflügel, als Hüh-

Digitized by Google

nern, Kapaunen, oder wenn man nichts beſſeres hat, ein ganzes Huhn nimmt. Dieß putzt und nimmt man ſauber aus, ſtößt es mit einem halben Pfund gebratenen Kalbsfleiſch in einem Mörſer klein zuſammen, ſodann weicht man eine Kreuzerſemmel in Rindſuppe, und ſtößt ſie auch darunter; nimmt 12 Eierdotter und 4 ganze Eier, ſtößt ſie eine Weile mit dem Uebrigen, gibt 1 und eine halbe Maß gute Fleiſchſuppe daran, rührt es gut ab, ſeihet es durch ein Tuch, preßt es gut aus, ſalzet es, gibt ein wenig Muskatennuß daran, ſchmieret 12 mittlere Wandeln mit Butter aus, gibt in jede Consumé, und läßt es im heißen Waſſer langſam zergehen, das Waſſer darf aber nicht viel ſieden; dann ſtellt man die Wandeln in einen Tiegel, gibt ſo viel Waſſer hinein, daß ſie noch einen Fingerbreit über das Waſſer reichen, damit, wenn es ſiedet, das Waſſer nicht hineindringet. Iſt das Consumé zuſammengegangen, ſo ſtürzt man es in den Suppentopf, gibt gute Fleiſch- oder Schü-Suppe daran, und richtet es an. Man kann auch geröſtete Semmelſchnitten dazu geben.

23. Suppe mit Griesſchewerl.

Man ſchlage ſieben Eier, eins nach dem andern in ein Stückchen pfaumig abgetriebener Butter, gebe dazu drei gehäufte Eßlöffel voll ſchönen Gries, ein wenig Salz und geſtoßene Muskatenblüthe hinein, laſſe ein wenig Schmalz heiß werden, fülle obiges hinein, gebe oben und unten Gluth, laſſe es backen, bis es ein wenig Farbe bekömmt, gebe es in gute Suppe, und laſſe es ein wenig aufſieden.

Digitized by Google

24. Suppe mit Lungenstrudeln.

Für 8 Personen hacke man 3 lämmerne, gesottene Bäuschel klein; dann gebe man in Butter geröstete klein geschnittene Petersilie, wenn sie ausgekühlt ist, mit etwas in Milch geweichter Semmel dazu. Sodann schneide man das Kernfett klein, und mische es mit beliebigem feinen Gewürz, Salz und ein Paar Löffel voll Milchrahm mit obigem, sehe aber wohl zu, daß die Fülle nicht zu feucht wird. Nun rühre man feines Mehl mit einem ganzen Ei und Eiweiß im nöthigen warmen Wasser recht gut durch einander und lasse es stehen, bis man den Teig ausdehnen kann. Dann besäe man eine über den Tisch gebreitete Serviette mit Mehl, streiche die Fülle auf den recht dünn ausgezogenen Teig, bestreue es mit geriebenen Semmelbröseln, rolle es in der Dicke eines großen Daumens zusammen, schneide es ab, durchfahre es in der Länge eines Fingers mit dem Krapfenrädchen, rolle das folgende wieder eben so zusammen, und so fort, bis der Teig zu Ende ist. Dann gebe man in eine Kasserolle Rindsuppe, siede darinnen die Strudel, und bestreue die Suppe nach dem Anrichten mit gebackenen Semmelbröseln.

25. Panadel.

Man röste drei fein geriebene Kreuzersemmeln mit etwas klein geschnittenem Petersilienkraute in ein Stück Butter, fülle sodann kräftige Fleischbrühe darauf und lasse sie gut sieden. Vor dem Anrichten fricassirt man diese Suppe mit 4 bis 6 Eierdottern.

Digitized by Google

6. Suppe mit abgetriebenen Griesknödeln.

Man schlägt vier ganze Eier nach und nach ut verrührt in ein Viertel Pfund abgetrie- ene Butter, gibt so viel Gries dazu, als nö- ig um zusammenzuhalten, und salzt es. Macht ann kleine Knödeln, und läßt sie bedeckt in leischsuppe eine gute Viertelstunde kochen. ann gibt man die schön aufgelaufenen und usgekochten Knödel zur Tafel.

Fastensuppen.

27. Braune Fischsuppe mit Milchner- wandeln.

Man treibe in einer tiefen Schüssel einen Viertling Butter gut ab, rühre ganze Eier nd zwei Dotter hinein, und gebe dann ein albes Pfund im Salzwasser abgesottene Kar- fenmilch dazu. Will man die braune Suppe ubereiten, so gibt man in eine Kasserolle Schmalz, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Gewürznelken, kleine Stücke von Schleien, Weißfischen und Barben u. dgl. hinein, läßt ie, ohne sie aufzurühren, braun werden, gibt Erbsenbrühe dazu, läßt es ein Paar Stunden angsam kochen, und treibt es durch ein Sieb. Man gibt nun zwei Finger hoch davon in die Kasserolle, siedet darin die Wandeln, und rich- et sie in der Suppe an.

28. Braune Suppe mit Fischknödeln.

Man röstet in einer Kasserolle ein Stück Butter, in welches man zwei Petersilienwur- zeln, zwei gelbe Rüben, eine große oder zwei kleine Selleriewurzeln, eine Pastinakwurzel

Digitized by Google

und ein wenig Basilicum geschnitten hat, oder ein jedoch nicht zu kleines Stück Fisch und drei bis vier in Butter gebackene Semmelschnitten hinzu, gießt dann so viel Erbsenbrühe, als man für zehn bis zwölf Personen braucht, darein, salzt es, läßt es gut durchkochen, und seihet es durch ein Sieb. Zu den Knödeln stoßt man ein halbes Pfund entgräthete Fische mit zwei in Milch geweichten Semmelschnitten und drei Löffeln voll ausgekochtem Kindskoch, gut zusammen, schlägt vier Eierdotter dazu, salzt es, rührt den Schnee von den Eiern daran, macht Knödel daraus und siedet sie in obiger Suppe. Bei wenigeren Personen nimmt man nach Verhältniß weniger von den Zuthaten.

29. Benedictiner-Suppe.

Man hackt ein Stück rohen Hecht und ein Stück rohen Karpfen, wenn man die Gräthen ausgelöst hat, klein, dämpft es mit Semmelbröseln und grüner Petersilie in Butter, gießt Wasser daran, brennt die aufgesottene Suppe damit ein, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

30. Einbrennsuppe mit Eiern abgequirlt.

Man gebe fein gehackte Zwiebeln und einige gestoßene Gewürznelken in eine dunkelbraune Einbrenn von einem guten Stücke Schmalz und drei Löffeln voll Mehl, und gieße, wenn alles genug braun ist, so viel siedendes Wasser, als man braucht, daß es dicklich wird, dazu. Dann quirle man mit einem Löffel voll Wasser 3 bis 4 ganze Eier ab, gebe sie unter beständigem Umrühren in die Suppe, und richte sie über gewürfeltes in Schmalz gebackenes Hausbrod an.

Digitized by Google

1. Erbsensuppe mit Schlickkrapfen von Karpfenmilch.

Man schneidet die Milch von dem Karpfen, wenn man sie gehörig gereinigt und die Därme weggenommen hat, klein, dünstet sie in Butter mit Semmelbröseln und Petersilie, und läßt es, wenn man ein wenig Obers und Muskatenblüthe dazu gegeben hat, abkühlen. Während dem treibt man einen Teig mit halb Eiern und halb Wasser ganz dünn ab, macht kleine Schlickkrapfen von der oben zubereiteten Karpfenmilch, siedet etwas Erbsensuppe in einer Kasserolle, legt die Krapfen hinein, und läßt sie darin sieden. Zuletzt richtet man gewöhnliche, gehörig geschmalzen und gewürzte Erbsensuppe in den Suppentopf an, und gibt die Schlickkrapfen hinein. Man kann sie auch als besondere Speise in Petersilienwasser abgekocht in Schmalz gebacken, und mit Zucker bestreuet auf die Tafel geben.

32. Falsche Chocolate-Suppe.

Man macht mit ein Paar Löffeln voll Mehl in einem Stücke zergangener Butter, darin man ein Stück Zucker kastanienbraun werden ließ, eine braune Einbrenn, worauf man die nöthige siedende Milch gießt, und es, wenn man gestoßenen Zimmet und Gewürznelken daran gegeben hat, noch aufkochen läßt. Dabei muß der Zucker vorschlagen. Zuletzt richtet man die mit einigen Eierdottern fricassirte Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

33. Fischbäuschelsuppe.

Zuerst bereitet man die Erbsenbrühe, indem man Erbsen in einen Topf, dazu ein Stück

ganzen Ingwer, vier ganze Lorberblätter, eine in Stücke geschnittene Petersilienwurzel, Sellerie, drei in Schmalz gebackene Semmelschnitten, etwas Muskatenblüthe und Saffran in einen Topf gibt, Wasser daran gießt, und es eine Stunde lang kochen läßt. Dann seihet man die Brühe ab und hat man nicht genug, so gießt man Wasser nach und läßt es wieder kochen.

Die inzwischen in halb Essig und halb Wasser gesottenen Fischbäuschel läßt man sodann in einer Kasserolle mit einem guten Stück Butter und zwei Löffeln Mehl gelb anlaufen. Dazu gebe man klein geschnittene Zwiebel, schütte von obiger Erbsensuppe daran, gebe von derjenigen, worin das Fischbäuschel gesotten hat, dazu, würzt sie mit Majoran, Muskatenblüthe und Pfeffer, lasse alles gut sieden, lege das Bäuschel dazu, lasse es noch eine halbe Stunde kochen, und richte sodann die Suppe über gebähte oder in Schmalz gebackene Semmelschnitten an.

34. Gemischte Suppe von Rogen, Krebsen und Schnecken.

Man gießt gute Erbsenbrühe über aufgebähte Semmelschnitten, in eine Schüssel gelegten gesottenen Karpfenrogen, klein geschnittene und gesottene Schnecken, mit ausgelösten Krebsschweifen und Scheren; gibt Butter und Gewürz daran, und läßt es im Backofen bei untergestreutem Salz einmal aufsieden.

35. Gerstelsuppe mit gedörrten Schwämmen.

Für zwölf Personen kocht man einen Viertling Ulmer-Gerstel in Wasser weich und gibt

ein Stückchen Butter daran. Zugleich schneidet man zwei Hände voll, in einem andern Topfe gedörrte und abgeseihte Schwämme fein zusammen. Dieß thut man auch mit etwas grüner Petersilie. Jetzt gibt man Schwämme und Petersilie in eine lichte Einbrenn von Butter und Mehl, nnd schüttet, wenn sie angezogen haben, das gehörig gesalzene, und mit Pfeffer und Muskatenblüthe gewürzte Gerstel dazu, und läßt es mitsammen verkochen.

36. Hechtsuppe.

Man stoße in einem Mörser einen in Schmalz gebackenen Hechtkopf und ein Paar eben solche Semmelschnitten recht fein; dieß thue man auch mit einem in Schmalz gebackenen Ei, und einer guten Handvoll Mandeln. Alles dieß gebe man in Petersilien-Wasser, und lasse es mit etwas Muskatenblüthe und Saffran gut kochen, damit sich davon die Kraft ganz verliere. Dann schlägt man es durch ein Sieb, siede es nochmal, gibt ein Stück Butter dazu, und reibet etwas Muskatnuß, wenn es über gebähte Semmelschnitten angerichtet ist, darüber.

37. Kräutersuppe.

Man wäscht mit dem gewöhnlichen Suppenkräutel auch jungen Porre oder grüne Petersilie, zarte Spinatblätter, Körbelkraut, Sauerampfer und junge Gartenkresse sauber aus, schneidet es klein, und läßt es mit ein Paar Löffel voll Mehl in Butter gut anschwitzen und dünsten. Dann läßt man das Suppenkräutel in Erbsensuppe beim Feuer nicht zu lange kochen, damit es grün bleibe. Gegen das Anrichten quirlt man Eierdotter mit

etwas Obers ab (man rechnet auf die Maß Suppe vier bis fünf Dotter), diese gießt man mit der Suppe ab, und rührt sie, indem man noch ein Stückchen Butter dazu thut, so lange um, bis sie dicklicht wird, worauf man sie über gebähte Semmeln anrichtet.

38. Italienische Wassersuppe.

Man schüttet nicht zu stark siedendes Wasser über weißes, wie zur gewöhnlichen Brodsuppe, geschnittenes und gesalzenes Brod, und läßt es ganz dick auf einem Kohlfeuer aufkochen. Dann röste man ein wenig Mehl im zerlassenen Rindschmalze, und dampfe darin klein geschnittene Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie ab, schütte noch so viel Wasser, als man zur ganzen Suppe braucht, daran, und klopfe, wenn es eine Weile gesotten hat, einige Eier ab, rührt sie darunter, und richtet es über obige Suppe an, und gibt darunter noch etwas Butter, worin ein wenig geriebenes Brod gelb anlief.

39. Linsensuppe.

Man lasse in Würfel geschnittene und geröstete Semmelrinde mit klein geschnittenen Petersilie- und Pastinakwurzeln, Sellerie und Zwiebel in Butter bräunlich dünsten, dann mit darauf gegossener Erbsenbrühe sieden. Zuletzt gebe man weichgekochte Linsen in einen Durchschlag, gieße diese Suppe sammt Wurzeln und Semmeln nach und nach darauf, und treibe es miteinander durch. Man salze die Suppe, die schön dicklicht seyn muß, gehörig, würze sie nach Belieben, und richte sie über gebackene Semmelschnitten an. Man kann diese Suppe auch mit etwas Essig säuern.

Digitized by Google

40. Milchsuppe mit einem Rande von Eierschnee.

Man schlage in einer Schüssel mit breitem Rande Eiweiß zu Schnee, setze den Schnee auf den Rand und wende den Schaum gegen die Gluth, damit er antrocknet. Dann halte man eine glühende Schaufel auf die äußere Seite des Eiweißes, auf welches man Zucker gerieben hat, damit der ganze Rand braun wird. Hierauf gießt man kochende Milch in mit ein Paar Löffeln voll feinem Mehl, etwas gestoßenem Zucker und Zimmtwasser, zerschlagene Eierdotter, allmälig hinzu, treibt sie mit Schaum an, richtet die Suppe an, und legt ganz dünne und kleine Zuckerbrödchen hinein.

41. Fastenpanadl.

Man röste die nöthigen Semmelbröseln in Schmalz bräunlich, und lasse, wenn man Erbsenbrühe darüber gegossen hat, sie gut aufsieden. Bevor man anrichtet, quirle man einige Eierdotter mit Rahm ab, und gebe sie unter beständigem Umrühren in die Suppe.

42. Sellerieſuppe.

Man kocht den in Striemen geschnittenen Sellerie nebst geröſteter Semmel und einem Stück Butter in Erbsensuppe. Während dem rühret man einige Eier mit etwas Mehl in Obers ab, gibt dieß zur siedenden Erbsensuppe und würzet sie nach Belieben.

43. Weinsuppe.

Man gibt eine Halbe Wein, ein Seitel Wasser, etwas Muskatblüthe und Zimmt, und

Digitized by Google

je nachdem man die Suppe süß haben will, Zucker dazu, läßt es gut sieden, und gießt es mit 3 Eierdotter ab, dann richtet man die Suppe über gewürfelte Semmeln an, und überstreuet sie mit Zimmt.

44. Zwiebelsuppe.

Man nimmt auf eine Maß nachher zuzugießende Erbsensuppe 4 große spanische Zwiebeln, schneidet sie in Scheiben, und röstet sie in einem Vierting Butter, mit einem gehäuften Löffel voll Mehl, gießt die Brühe darüber, läßt sie eine Stunde langsam kochen, und fährt öfter mit dem Schöpflöffel hinein, damit die Butter mit der Brühe sich gut vermengt, gibt Pfeffer, Neugewürz, Salz und Muskatenblüthe dazu, und richtet es über gebackene Semmelschnitten an.

45. Schwarze Brotsuppe.

Man schüttet über schwarzes, dünn geschnittenes und gesalzenes Brod gute Erbsenbrühe, röstet zwei klein geschnittene Zwiebelhappel in Schmalz, brennt damit die Suppe ab, und läßt sie aufsieden. Man kann auch verlorne Eier darauf geben.

46. Grüne Erbsensuppe mit Krebsnüterl.

Man stößt junge, grüne, schön weich gesottene, oder in Butter gedünstete Erbsen, mit etlichen in Rindschmalz gebackenen Semmelrinden und ein Paar Stück Hechten, recht klein, gibt sie in eine Kasserolle, gießt Erbsenwasser dazu, treibe sie, wenn sie gut gesotten sind, durch, siedet sie sodann noch einmal, würzt sie mit Muskatenblüthe und be-

Digitized by Google

gießt sie mit Milchrahm, gibt Fischfle
weichte Semmeln, ausgelöste, gehackte
schweife, Eier, grüne Petersilie dazu, b
richtet es an, und gießt die nöthige
darüber. Man kann sie auch nach dem A
ten mit Hechtenleber, gebackenen Schildkröten, und gebackenen Semmelschnitten belegen.

47. Erdäpfelsuppe.

Man läßt Petersilie, gelbe Rüben, etwas Sellerie in einem mit Wasser gefüllten Topf 2 Stunden kochen, schneidet dann die geschälten Erdäpfel gewürfelt, seihet das obige Wasser dazu, und läßt es kochen. Dann gibt man etwas geschnittene grüne Petersilie in eine dünne, gelbe Einbrenn von Butter, füllt obiges Wasser dazu, und läßt es gut sieden, endlich richtet man es, wenn die Erdäpfel erweicht sind, über gebackene Semmelschnitten an.

48. Fastensuppe von Wurzelwerk.

Man läßt Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Porre, Pastinak in einem Topf, der mit Erbsenwasser gefüllt ist, 2 Stunden kochen; dann gibt man zwei kleine Kochlöffel voll Mehl in ein Stück heißer Butter, läßt es schön gelb werden, wirft etwas klein geschnittene grüne Petersilie dazu, läßt es anziehen, füllt die obige Suppe dazu, seihet es ab, und würzt es mit gestoßenem Pfeffer und Muskatenblüthe. Man kocht auch abgetriebene Nockerl oder ein nach gewöhnlicher Art geriebenes Gerstel ein, man gibt etwas klein geschnittene grüne Petersilie in ein Stück warmer Butter, läßt sie anziehen, gibt das Gerstel dazu, und läßt es unter öfterem Umrühren schön gelb werden, füllt

Digitized by Google

dann die Suppe daran, und läßt es ganz aufsieden.

49. Obersſuppe.

Man läßt eine Maß süßes Obers in einer Kasserolle sieden, gibt eine Handvoll Mandeln, die man so fein wie Mehl gestoßen hat, zwei Schnitten einer Semmel, die man in Milch geweicht und mitgestoßen hat, dazu, rührt das Obers mit selbem öfters um, und läßt es ein wenig aufsieden. Sodann treibt man es durch ein härenes Sieb in einen mit Butter bestrichenen Topf, gibt ein Stück frische Butter daran, und zuckert diese Suppe, je nachdem man sie süß haben will.

50. Paradiesäpfelsuppe.

12 Stück ziemlich große Paradiesäpfel werden mit einem Stückchen Zwiebel, einer halben gelben Rübe, einem Stückchen Petersilienwurzel sammt Grünem in 5 halbe Wasser weich gesotten; man passirt sie dann durch, und macht von 4 Kochlöffel Mehl eine lichte Einbrenn. Wenn die Einbrenn gelb ist, streut man auf selbe etwas klein gehacktes Petersilienkräutel, gibt sie in die durchpassirte Suppe, und rührt ein Paar Löffel sauern Rahm dazu, würzt es mit etwas Muskatenblüthe und Saffran und läßt Alles gut aufkochen, dann gibt man es über ein halb Pfd. in Wasser recht dick gesottenen Reis, und läßt es gegen das Anrichten noch einen Sud machen. Man kann diese Spupe auch (ohne Reis) über gebackene oder gebähte Semmeln anrichten.

Digitized by Google

Suppen für Kranke und Genesende.

51. Brodsuppe.

Man kocht Brodrinde mit 2 Theilen Wasser und einem Theile Wein, und gibt hernach etwas Zucker oder Kümmel dazu. Auch kann man 4 Loth Zwieback in anderthalb Pfund Wasser so lange kochen, bis er genug weich ist, und gibt dann 2 bis 3 Eßlöffel voll Wein und ein halbes Loth, zuvor mit einem Eierdotter abgeriebenen Zucker dazu.

52. Erweichende Fleischbrühe.

Man kocht bei einem gelinden Feuer zwei Pfund wohlgeklopftes Kalbfleisch und 6 Loth reine Gerste in einem gut zugedeckten Topfe durch drei Stunden; gibt einen Vierting Scorzonere in ein halb Pfund gemeinen Lattich und einen Vierting Lämmerlattich dazu, läßt es noch eine Viertelstunde aufkochen, und seihet es durch ein Tuch, dann trinkt man alle 2 Stunden eine Tasse voll. Ist sie zu nahrhaft oder zu dick, so mache man sie nach Belieben mit warmen Wasser dünner.

53. Kühlende und Blut reinigende Kräutersuppe.

Man nimmt von den jungen Blättern und Stängeln des Lattichs, Endivien, Portulak und Pfaffenröhrlein 12 Loth, nebst 6 Loth Sauerampfer, wäscht sie in warmem Wasser, drückt gelinde das Wasser aus, kocht sie langsam in dünner Fleischsuppe, gibt Butter, Salz und etwas Muskatnuß daran. Diese Kräutersuppe ist sehr nützlich.

Digitized by Google

54. Suppe von Habergrütze mit Fleischbrühe.

Man läßt eine Handvoll Habergrütze mit einem Stückchen Butter in Wasser ziemlich dick einsieden. Dann rührt man ein gutes Stück Butter dazu, gießt die nöthige dünne Fleischbrühe daran, salzt sie, gibt etwas Muskatenblüthe dazu, verklopft einen Eierdotter, und gibt ihn, wenn die Suppe abgekühlt ist, vor dem Anrichten hinein.

55. Stärkende Suppe für Genesende.

Man treibt ein wenig hart gesottenes Ei entweder mit Wein, Zucker und Zimmt, oder mit Fleischsuppe, in welche man ein wenig Muskatenblüthe gegeben hat, durch. Von dieser über gebähtes Milchbrod oder Semmeln angerichteten Suppe, gibt man den Kranken alle Morgen. Das Ei und Gewürz kann auch weggelassen, und die Brodschnitten in etwas Wein oder Citronensäure erweicht, und dünne Fleischsuppe darüber gegossen werden.

56. Kraftsuppe, besonders für Kranke.

Man siedet in einer halben Maß Wasser ein halb gebratenes, altes, gehacktes Huhn, gibt einen Vierting gestoßene Mandeln, ein Stücklein Zimmt und Citronenschalen dazu. Nach dem Kochen seihet man die Brühe durch ein Tuch über gebähte Semmelschnitten.

57. Erweichende und kühlende Brühe.

Man mischt eine Kälberlunge, einen Eßlöffel voll Reis, rothe und schwarze Brustbeeren, große Rosinen, Datteln und Feigen, über-

Digitized by Google

all 5 Loth und 2 Reinetten wohl zerschnitten, kocht es dann einige Stunden in hinlänglicher Menge von Wasser und seihet es ab. Davon trinkt man alle 2 Stunden 1 oder 2 Tassen. Diese Brühe ist weniger nahrhaft, als abführend, erweichend und kühlend.

II. Brühen.

58. Klare Brühe.

Man zerschneidet Rindfleisch in dünne Scheiben, röstet einen Theil davon über hellem Feuer, nur so stark, daß es der Brühe eine Farbe geben kann. Dieß, und den rohen Theil gibt man in einen wohlverzinnten Topf mit 2 Zwiebeln, Majoran, Thymian, Basilicum und Saturey, würzt es mit einer oder zwei Gewürznelken und ganzem schwarzen Pfeffer, bedeckt es mit heißem Wasser, läßt es noch einmal aufkochen, schäumt es zwei oder dreimal ab, deckt es wieder zu, und siedet es so lange, bis es stark genug ist.

59. Weiße Brühe.

Man brate mageres in dünne Schnitten geschnittenes Kalbfleisch und eben solchen Schinken in einer Kasserolle mit einem guten Stück Butter, 1 Zwiebel, etwas Muskatenblüthe, etwas Thymian und einem Lorbeerblatt auf einem schwachen Feuer nicht zu braun, stäube Mehl darunter, bis es etwas dick wird, gebe eine gleiche Menge guter Fleischsuppe und fetten Rahm dazu und lasse es eine halbe Stunde,

Digitized by Google

unter immerwährenden Umrühren, kochen, worauf man es durch ein Sieb durchschlägt.

60. Gewürzte Bierbrühe.

Man gibt zu einem Glas Bier ein Glas Wasser, Pfeffer, Salz, geriebene Citronenschale, 1 oder 2 gestoßene Nelken, 1 Löffel voll Wallnuß zusammen. Man brate eine zerschnittene und mit Mehl bestreute Zwiebel in Butter braun, gebe alles obige nebst der Zwiebel in einen Topf, und lasse es zugedeckt 20 Minuten kochen. Dann seihet man es ab, und ist es erkaltet, so nimmt man das Fett weg.

61. Starke Brühe.

Man bratet in Scheiben zerschnittenes Rindfleisch und Zwiebel, welche beide mit Mehl bestreut werden, hellbraun, ohne daß sie schwarz werden, gibt sie in ein Geschirr, gießt kochendes Wasser auf das Braune in der Bratpfanne, und gießt, wenn es aufgekocht hat, über das Fleisch, dazu gibt man ein Büschchen Petersilie, Thymian, Majoran, Saturey, etwas Schinken oder Speck und würzt es mit Muskatblüthe, schwarzen Pfefferkörnern und einer oder zwei Nelken. Dieß schäumet man, wenn aller Saft aus dem Fleische verkocht ist, sehr wohl ab. Gibt man diese Brühe über einen Hasen oder Fisch, so gehören auch Sardellen dazu.

62. Braune Brühe.

Man legt auf dem Boden einer Kasserolle so viel mageres Kalbfleisch, bis er einen Zoll dick bedeckt ist; dann gibt man auf das Kalbfleisch dünne Scheiben von rohem Schinken,

Digitized by Google

2 oder 3 Lorbeerblätter, Majoran, Thymian, Basilikum, Muskatblüthe und 3 Nelken, setzt die bedeckte Kasserolle auf ein gelindes Feuer, und läßt sie stehen, bis der Saft dem Fleische entquillt, dann wird das Feuer verstärkt. Ist das Fleisch schön braun, so füllt man es mit guter Rindsuppe an, schäumt und kocht diese eine Stunde, gibt noch Wasser, in das man so viel Mehl rührt, bis die Suppe hinlänglich dick ist, hinzu, und seihet es, wenn es eine halbe Stunde gesotten hat, ab. Diese Suppe läßt sich eine Woche aufbewahren.

63. Starke Fischbrühe.

Man schneidet 2 oder 3 Aale, die vorher ausgeweidet und ausgewaschen werden, in kleine Stücke und legt sie in eine Kasserolle, bedeckt sie mit Wasser und gibt braun geröstete Brodrinde dazu, würzt es mit Muskatblüthe, ganzem Pfeffer, Salbei, einem Stück Citronenschale, 1 oder 2 Sardellen und einem Theelöffel voll Meerrettig. Dieß läßt man in der bedeckten Kasserolle langsam kochen, gibt etwas Butter und Mehl dazu, und seihet es durch.

64. Weiße Brühe zu Fricassee von Hühnern, Kaninchen, Fischen oder Gemüse.

Man dämpft Hühner, Kalbfleisch oder Kaninchen mit etwas Wasser, gibt Citronenschalen, in Scheiben geschnittene Zwiebel, weiße Pfefferkörner, zerstoßene Muskatnuß, Petersilie und Salbei dazu. Dieß kocht man bis der Geschmack stark ist, seihet es dann ab, gibt etwas Salz, Rahm, Butter und Mehl dazu, und läßt es noch einmal aufsieden. Auch gibt

Digitized by Google

man, wenn die Suppe vom Feuer weg ist, Citronensaft oder Eierdotter hinzu; doch ist Rahm besser, denn er gerinnt nicht so leicht.

65. Brühe zum wilden Geflügel.

Man gibt zu einer Obertasse voll Tokaierwein eben so viel Bratenbrühe, ferner Schalotten, Pfeffer, Salz, und etwas Muscatenblüthe, läßt es 10 Minuten kochen, rührt dann Butter und Mehl daran, siedet es noch einmal auf, und gießt es sodann über das Geflügel.

66. Brühe oder gekochte Butter zu Karpfen

Man treibet ein halb Pfund Butter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl ab, gießt ein wenig Wasser dazu, läßt die Butter zergehen, gießt ein Viertel von einem Seitel Rahm dazu und gibt ein halbes Pfund gehackte nicht gewaschene Sardellen und ein und einen halben Löffel voll indischer Soyn, wenn die Masse aufgekocht hat, hinzu. Dann gibt man sie in den Suppentopf und gibt unter beständigem Umrühren, damit sie nicht zerrinne, eine halbe Citrone hinein.

67. Brühe für jedes Geflügel tauglich.

Man kocht etwas Bratenbrühe mit Pfeffer, Salz, dem Saft von einer Citrone, einer Orange und so vielem alten Wein als der vierte Theil der Suppe beträgt, und gießt dieses in eine Schüssel.

68. Brühe zu kaltem Geflügel.

Man zerreibt 2 hart gesottene Eierdotter, 1 Sardelle, 2 große Theelöffel voll Oehl, 3

Digitized by Google

mit Essig, 1 gehackte Schalotte, gestoßenen Cayenne-Pfeffer und einen Theelöffel voll Senf und seihet es durch. Statt der Schalotte kann man auch Schalotteneſſig nehmen.

69. Pilzbrühe zu Hühnern oder Kaninchen.

Man reibt ein Seitel gewaſchener und zerpflückter junger Pilze mit Salz, damit man ihre zarte Haut abziehen kann. Dann gibt man ſie mit Salz, Muskatenblüthe, einem Seitel Rahm und etwas Butter mit Mehl durchknetet in einen Topf, kocht und rührt ſie, bis die Suppe gut iſt, und gießt ſie um die Speiſe. Sind friſche Pilze nicht zu haben, ſo nimmt man weiß eingemachte, nebſt etwas Pilzpulver.

70. Weiße Citronenbrühe über gekochte Hühner.

Man ſchütte die Schale einer Citrone mit etwas Citronenkraut und 10 weißen Pfefferkörnern in 1 Seitel ſüßen, dicken Rahm, kocht Alles, bis es nach Citronen riecht, ſeihet es dann durch und verdeckt es mit einem Viertling Butter, welche mit einem Theelöffel voll Mehl durchknetet iſt, läßt es aufkochen, und gibt unter beſtändigem Umrühren den Saft einer Citrone daran.

71. Leberbrühe.

Man ſchüttet gehackte und gekochte Kaninchen- oder Hühnerleber in geſchmolzene Butter mit Pfeffer, Salz und Peterſilie, und läßt ſie aufkochen.

72 Eierbrühe.

Man ſchüttet hart gekochte und klein ge-

Digitized by Google

schnittene Eier in geschmolzene Butter. Dieß kann man auch mit Citronen thun.

73. Zwiebelbrühe.

Man kocht abgezogene Zwiebeln mürbe, seihet das Wasser davon weg, und gibt sie gehackt in Butter, die mit Milch heiß wurde, läßt sie einmal aufsieden, und richtet sie über gekochte Kaninchen, Rebhühner, Kalbfleisch oder gebratenes Schöpsenfleisch an. Doch macht sie eine mit Zwiebeln gekochte Möhre milder. Wenn die Brühe klar sein soll, so gibt man die Zwiebeln in klare Fleischbrühe gibt ungefähr halb so viel Essig dazu, und läßt es eine halbe Stunde sieden.

74. Petersilienbrühe zu machen, wenn keine Petersilie zu haben ist.

Man kocht in ein Stück klaren Nesseltuches etwas gebundenen Petersiliensamen 10 Minuten im Wasser, schmelzt mit diesem Wasser Butter, und wirft gehackten Spinat dazu, damit es das Ansehen von Petersilie bekömmt.

75. Grüne Brühe zu jungen Gänsen.

Man vermischt ein halb Seitel Sauerampfersaft mit 1 Glase weißen Wein und abgebrühten Stachelbeeren, gibt Zucker und Butter dazu, und kocht es auf.

76. Brodbrühe.

Man kocht eine in 4 Theile geschnittene große Zwiebel mit schwarzem Pfeffer und Milch, bis die Zwiebel zu Brei wird, seihet dann die Milch über geriebene Semmeln ab

Digitized by Google

:deckt sie. Nach einer Stunde gibt man
ıt einem mit Mehl abgetriebenen Stück
r in eine Kasserolle, siedet es auf, und
: es an.

77. Brühe mit Fischpasteten.

ın kocht gleichviel weißen Wein, Essig,
rnsaft, Pilzgeist mit einer Sardelle, sei-
:s durch ein Sieb, dann durch einen
ter in die Pastete.
Oder man kocht eine zerhackte Sardelle
3 Löffel Fleischbrühe, ein Viertel Seitel
m, Mehl und Butter.

Aepfelbrühe zu Gans- und gebratenem Schweinfleisch.

Nan schüttet geschälte und zerschnittene
pfel in ein steinernes Gefäß, und stellt es
einen Kochtopf mit Wasser auf den heißen
erd. Im letztern Falle muß man 1 oder 2
ılöffel voll Wasser daran gießen, daß sie
cht anbrennen. Sind sie gar, so gibt man,
:nn man sie zu Brei zerrührt hat, etwas
utter und rohen Zucker dazu.

79. Johannisbeerbrühe zu Wildpret.

Man gibt zwei Loth getrockneten und in ein
alb Seitel Wasser einige Minuten gekoch-
en Johannisbeeren, einen Theelöffel voll
Brodrinden, 6 Nelken, 1 Glas ungarischen
Wein und etwas Butter, dieß rührt man bis
es fest ist.

80. Schinkenbrühe.

Man hackt das von einem beinahe zersotte-
nen Schinken abgelöste Fleisch, gibt es mit

Digitized by Google

drei Löffel Bratenbrühe in eine Kasserolle. setzt es auf ein Feuer und rührt es immer herum. Hat es einige Zeit gekocht, so gibt man etwas Saturey, Basilicum, Majoran und Thymian dazu, Pfeffer und ein halb Seitel Rindsuppe hinein, und läßt es bedeckt über gelindem Feuer dämpfen. Hat es von den Kräutern einen Geschmack angenommen, so seihet man es durch. Von dieser Brühe verbessert ein wenig, alle andern Suppen.

81. Fischbrühe.

Man kocht in einem kleinen zinnernen Geschirre 1 Seitel guten Wein, ein halb Seitel Wallnußgeist, 12 Sardellen mit dem darunter befindlichen Safte mit ein Viertel Seitel Wallnußpöckel, die Schale und den Saft einer großen Citrone, etwas Cayenne-Pfeffer, 6 Loth geriebenen Meerrettig, etwas Muscatenblüthe und 6 Theelöffel voll Senf langsam, bis es den rohen Geschmack verliert, und füllt es dann in kleine Flaschen, die man fest verstopfen muß.

82. Fischbrühe ohne Butter.

Man läßt ein viertel Seitel Essig und ein halb Seitel weiches Wasser mit 1 Zwiebel, eine halbe Handvoll Meerrettig, 4 zerstoßene Nelken, Muskatenblüthe und einen halben Theelöffel schwarzen Pfeffer langsam kochen, zerhackt dieß, wenn die Zwiebel mürbe sind, mit 2 Sardellen, und läßt Alles mit 1 Löffel Wallnuß- oder Pilzgeist auf dem Feuer einige Minuten sieden. Während dem schlage man 3 Eierdotter damit sie nicht gerinnen, unter beständigem Rühren dazu. Diese Brühe darf nicht sieden, sondern nur dicklicht werden.

Digitized by Google

83. Sardellenbrühe.

Man gibt 1 oder 2 ungewaschene gehackte Sardellen zu etwas Mehl, Butter und sehr wenig Wasser, rührt alles über dem Feuer bis es 1 oder 2 Mal aufwallt. Wenn die Sardellen völlig zergangen sind, so ist die Brühe gut.

84. Essigbrühe zu kaltem Geflügel oder Fleisch.

Man hackt Münze, Petersilie, Schalotten und hartgesottene Eierdotter, und vermischet sie mit Salz, Oel und Essig.

85. Bratenbrühe, die sich eine Woche lang hält.

Man legt mageres in dünne Stücke zerschnittenes Rindfleisch ohne Butter in eine Bratpfanne, und setzt sie bedeckt auf das Feuer, läßt sie aber nicht anbrennen. Sie muß so lange auf dem Feuer bleiben, bis aller Saft, der aus dem Fleische quillt, fast verbraten ist, dann gießt man so viel Wasser bis das Fleisch bedeckt ist, dazu, und läßt es verkochen, gibt dann wieder Wasser, Kräuter, Zwiebeln, Gewürz und etwas mageren Schinken dazu, läßt dieß sieden, bis es die gehörige Stärke hat, und verwahret es an einem kühlen Orte. Das Fett darf man nicht eher abnehmen, bis man die Brühe gebraucht.

86. Salmi.

Diese macht man von verschiedenen Feder-Wildpret, besonders von Rebhühnern. Man bratet drei Rebhühner ganz in Saft, schneidet sodann die Brust, auch die vordern und

Digitized by Google

hintern Schenkel heraus, stoßt das übrige Gerippe und Beinwerk im Mörser fein zusammen und gibt in Schmalz gebackene Semmelschnitzeln dazu, dieß läßt man zusammen in rothem Weine aufkochen und schlägt es durch ein Sieb, damit das Beinwerk wegkömmt. Dieß ist sodann die Salmi. Soll selbe aber dicker sein, so mischt man ausgestreifte Kälbermilz, ein wenig Leber, Zwiebel, Citronenschalen und etwas wohlriechende Kräuter, alles fein geschnitten, unter die Salmi. Macht man sie von Schnepfen, so mischt man auch Schneckenkoth dazu, und würzt es mit Gewürznelken.

87. Krebsbutter.

Man löst von 24 gesottenen Krebsen die Schweife aus, nimmt die Galle weg, auch die Bäuche davon, und stößt bloß die Schalen und Scheren, und später ein halb Pfund Butter darunter, fein zusammen. Ist dieß eine Weile geschehen, so stellt man selbes auf die Gluth, spritzt ein wenig kaltes Wasser daran und bratet es gut aus; dann seihet man die Butter durch ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch, und drückt sie gut aus.

88. Champignons-Soß.

Man höhlt das Innere 6 bis 7 schöner, geschälter Champignons aus, und dünstet das übrige, welches blätterweise geschnitten wird, mit etwas klein gehackter grüner Petersilie in Butter, staubt etwas Mehl dazu, und gibt, wenn selbes genug verdünstet hat, einen Schöpflöffel gute Brühe dazu, zuletzt noch 3 bis 4 Löffel Milchrahm, und siedet es ein wenig auf.

Digitized by Google

89. Kapern-Soß.

Man läßt ein Paar Löffel Mehl in Butter oder Rindschmalz auf der Gluth gelblicht werden, gibt ein wenig klein geschnittene Zwiebel dazu, läßt sie etwas anlaufen, und gißt dann ein Seitel Milchrahm mit 4 Loth Kapern daran. Soll diese Soß über gebratenen Hasen- oder Kalbsschlegel gegeben werden, so mengt man die Soß von dem Gebratenen oder Gedünsteten dazu, verkocht es gut, und gibt sie beim Anrichten darüber. Man säuert sie auch mit Limonisaft, und gibt nach Belieben Pfeffer oder Limonienschalen dazu.

90. Mandelkren.

Man rührt ein Seitel guten Milchrahm mit einem kleinen Löffel voll Mehl gut ab, gibt einen kleinen Schöpflöffel voll Brühe dazu, stößt eine Handvoll geschwellte Mandeln klein, und gibt sie mit einem Stück Zucker in die Soß, und zuletzt etwas geriebenen Kren dazu.

91. Paradiesäpfel-Soß.

Man legt die rein gewaschenen und in Spalten geschnitttenen Paradiesäpfel sammt einem Stück Butter in eine Kasserolle und läßt sie auf starker Gluth ganz weich dünsten, staubt dann ein Paar Löffel voll Mehl dazu, läßt es abermals dünsten, gießt einen Löffel voll Brühe, ein halbes Seitel weißen Wein und ein Stückchen Butter dazu, und läßt alles zusammen gut verkochen. Vor dem Anrichten schlägt man es durch ein Sieb, und gibt es mit Rindfleisch zur Tafel.

Digitized by Google

92. Sauerampfer-Soß.

Man schneidet 2 starke Handvoll geputzten und gewaschenen Sauerampfer klein zusammen, gibt ein Stückchen Butter in eine Kasserolle, läßt sie warm werden, gibt den Sauerampfer dazu, dünstet sie, staubt einen Löffel voll Mehl dazu, dünstet es wieder, gibt sodann so viel Brühe dazu, bis es die rechte Dicke erhält, gießt zuletzt noch 3 Löffel Milchrahm dazu, und läßt es mitsammen noch ein wenig aufsieden.

93. Gurken-Soß.

Man schneidet eingemachte Gurken wie geschnittene Nudeln, gibt sie in eine Kasserolle, schüttet ein wenig Essig von den Gurken und Rindsuppe dazu, läßt es eine halbe Stunde gut dünsten; dann rührt man die Soß mit einer guten Buttereinbrenn schön klar ab, gibt ein wenig Rahm, Pfeffer, Safran und Salz dazu, läßt es noch ein wenig aufsieden, und gibt sie dann in die Schale.

94. Ribisel-Soß (Johannisbeeren-).

Man läßt 1 Seitel Ofnerwein mit einem halben Seitel Wasser bei der Gluth heiß werden, und in einer Kasserolle ein Stückchen Butter zergehen, gibt 4 Eßlöffel fein geriebene Semmelbröseln hinein, läßt sie ein wenig rösten, schüttet den Wein dazu, siedet es eine halbe Stunde gut, gibt 2 oder 3 Löffel rothe Ribisel, ein wenig Zucker, 3 oder 4 gestoßene Gewürznelken dazu, und setzt sie mit einem Hirschziemer oder schwarzen Wildpret auf.

95. Hetschenpetschen-Soß (Hagebutten-).

Bereitet man auf die nämliche Art wie

Ribisel-Soß. Man nimmt auch bei beiden statt der Semmelbröseln Mehl.

96. Kalter Kren.

Man löset von 3 oder 4 hart gesottenen Eiern die Dotter aus, gibt geriebenen Kren dazu, rührt es mit Himbeeressig schön klar an, und gibt Salz, ein wenig gestoßenen Zucker und ein wenig fein geschnittenen Schnittlauch dazu.

97. Citronen-Kren.

Man reibt 1 Loth Zucker auf einer ganzen Citrone ab, druckt dann den Saft der Citrone auf den Zucker, gibt ein viertel Seitel Essig und so viel fein geriebenen Nürnberger-Kren dazu, bis es die rechte Dicke hat.

98. Pilzen-Soß.

Man läßt in einer Kasserolle ein Stückchen Butter zergehen, gibt entweder Pilze oder Täublinge dazu, wie auch klein geschnittenes Petersilienkräutel, läßt es dünsten, bis alles schön mürbe ist, gibt ein oder 2 Löffel Mehl dazu, röstet es eine Weile, gibt soviel Rindsuppe dazu, bis es die rechte Dicke erhält, gießt auch nach Belieben ein wenig Rahm dazu, und richtet sie in einer Schale zum Rindfleisch an.

99 Schalotten-Soß zum Rindfleisch.

Man läßt kleine geschnittene Schalotten in Butter anlaufen, staubt etwas Mehl daran, röstet es noch ein wenig, schüttet gute Rindsuppe und Rahm daran, damit die Soß die gehörige Dicke bekömmt, und gibt sie in einer Schale zum Rindfleisch.

Digitized by Google

100. Semmelkren.

Man schneidet die abgerändete Semmel klein gewürfelt, gibt sie in einen Topf, schüttet gute Rindsuppe dazu, kocht es wie ein Panadel schön klar, reibt so viel Kren, als nöthig dazu, gibt Milchrahm, ein wenig Safran, Salz und ein Stückchen Butter daran, rührt alles gut durcheinander, und läßt es noch ein wenig aufsieden.

101. Grüne Soß.

Man schneidet eine Handvoll Körbelkraut und eben so viel Petersilienkräutel klein zusammen, nimmt ein eigroßes Stück Butter in einen Mörser, stößt die darin geschnittenen Kräuter wohl durcheinander, und gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, daß es wie ein Teig wird, den man sodann in eine Kasserolle schüttet, und mit guter Rindsuppe und etwas Rahm, ein Paar Mal aufkochen läßt. Diese Soß gibt man auch zu kälbernen Schnitzeln und Karbonaden.

102. Kalte grüne Soß.

Man löst von 3 gewaschenen Sardellen die Gräthen weg, gibt 3 hart gesottene Eierdotter und ein Stückchen im Wasser geweichte Semmelschmollen dazu, stoßt dieß fein zusammen, gibt es in eine Schale, gießt Bertramessig und Provenceröhl dazu, stoßt eine Handvoll Sauerampfer, etwas Spinat, ein wenig Bertram und ein wenig Basilikum klein zusammen, drückt den Saft durch ein Tuch in die Soß, salzt sie, und gibt ein wenig Zucker dazu.

Digitized by Google

103. Klare Soß, die man zu Verschiedenen gebrauchen kann.

Man schneidet in eine Kasserolle rindernes Mark, Zwiebeln mit Gewürznelken besteckt, etwas Basilikum, Bertram, Lorbeerblätter, ein Kälberschnitzel, vom Gestügelwerk die Krageh, Magen und andere gute Beine, etwas Schinken, läßt es eingehen, bis es lichtbraun wird, schüttet Suppe und ein wenig guten Wein dazu, seihet es, wenn es langsam gesotten hat, durch ein Sieb, setzt es noch einmal zum Feuer, gibt die Klar von einem Ei dazu, damit die Soß recht klar wird, seihet sie durch ein Tuch, und braucht sie nach Belieben.

104. Rothe Rüben-Soß.

Man säuert eine gute Butter-Soß ein wenig mit Weineſſig, gibt länglicht geschnittene eingemachte rothe Rüben, ein wenig Milchrahm und ein wenig gestoßenen Pfeffer dazu, und richtet sie an.

105. Soß zu jungen Hühnern.

Man stoßt im Wasser geweichte und ausgedrückte Semmelschmollen mit 2 oder 3 hartgesottenen Eierdottern fein zusammen, seihet es durch ein Sieb, gibt das Durchgeseihte in ein Stück zerlassene Butter und läßt es anlaufen; gibt dann Suppe und etwas Muskatblüthe, ein wenig Limonienſaft dazu, und ist die Soß zu dick, so verdünnet man sie durch Rindbrühe. Auch zu gedünsteten Hühnern wird diese Soß gegeben.

106. Braune Zwiebel-Soß.

Man läßt einen Kochlöffel voll gestoßenen

Zucker in einem Stückchen Butter braun werden und geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt noch etwas Butter dazu, staubt 2 Löffel voll Mehl daran, damit sie die gehörige Dicke bekömmt, dann ein wenig Limonien-saft und Zucker nach Belieben. Diese Soß wird zum Rindfleisch, oder zum schwarzen Wildpret gegeben.

107. Soß auf holländische Art.

Man mischt einen halben Vierting Butter, etwas Mehl, ein halb Seitel Wein, etwas mehr Wasser, 2 Loth Zucker, von einer halben Limonie den Saft, und ein wenig Muskatnuß in einer Kasserolle gut durch einander, kocht sie einige Male auf, und gießt die Soß mit ein Paar in Wasser klar gerührten Eierdottern ab.

108. Sardellen-Soß.

Man schneidet 3 oder 4 geputzte Sardellen, wovon man die Gräthen gelöset hat, klein zusammen, gibt die Sardellen in zerschlichene Butter, rührt 2 oder 3 Löffel voll Mehl dazu, dünstet sie ein wenig, gißt gute Rindsuppe und ein wenig Milchrahm dazu, würzt sie mit ein wenig Saffran und Salz, siedet sie ein Paar Mal auf, und gibt sie in einer Schale zur Tafel.

109. Kalte Sardellen-Soß.

Man löset die Dotter von 4 hartgesottenen Eiern aus, und stoßt sie in einem Mörser mit 3 Sardellen, die man zuvor geputzt und entgeräthet hat, klein zusammen, rührt sie in einer Schale mit gutem Essig klar ab, daß sie die Dicke einer Butter-Soß erhält

Digitized by Google

und gibt ein wenig Salz und klein geschnittenen Schnittlauch dazu.

110. Butter-Soß.

Man treibt ein Stückchen Butter mit ein Paar Löffeln Mundmehl ab, gibt gute Fleischsuppe darüber, und läßt sie unter beständigem Umrühren auf der Gluth aufkochen. Die Soß muß aber ganz weiß bleiben. Man braucht sie zu Verschiedenen, wie gezeigt werden wird.

111. Weiße Soß.

Man rühre ein Stück mit einem Löffel voll Mehl, zwei gehackten Sardellen, 4 Eierdottern und feinen Gewürzkräutern gut durchknetete Butter über dem Feuer mit Fleischbrühe, Wein und Essig zu einer dicklichen Soß ab. Hat sie gekocht, so gibt man hartgesottene und zerdrückte Eierdotter mit Limonisaft dazu, und läßt sie nochmal aufsieden.

III. Vom Fleische überhaupt.

Vorerinnerung.

Frischgeschlachtetes Fleisch muß erst die thierische Wärme und den rauchenden Dampf verlieren, und nicht eher an's Feuer gesetzt werden, bis es hinreichend mortificirt ist, es bleibt sonst zähe, hart und schwer verdaulich. Die Zeit, wie lange eine Fleisch-

Digitized by Google

art mortificiren, d. i. hängen oder liegen muß, ehe es schmackhaft zubereitet und ohne üble Folgen genossen werden kann, beruht auf dem Grad der Laugenhaftigkeit oder der Neigung, die es zur faulen Gährung hat, und auf verschiedenen äußern Umständen, wodurch diese beschleunigt werden kann.

Das Fleisch muß hängen oder mortificirt werden.

	im Somm.	im Wint.
Hirsch- oder Rothwildpret	4 Tage.	8 Tage.
Schweinwildpret	6 —	10 —
Hasen und Kaninchen	3 —	6 —
Fasan und Hühner	4 —	10 —
Auerhahne und Berghühner	6 —	14 —
Rebhühner	2 —	6 —
Rind- und Schweinfleisch	3 —	6 —
Hammel- o. Schöpsenfleisch	2 —	3 —
Kalb- und Lammfleisch	2 —	4 —
Truthühner und Gänse	4 —	8 —
Alte Hühner und Enten	3 —	6 —
Kapaunen	3 —	6 —
Junge Hühner und Tauben	2 —	4 —
Schnepfen und deren Arten	2 —	5 —
Kleine Vögel	1-2 —	2-4 —

Diese Tabelle kann aber nicht in jedem Klima und in jeder Witterung gelten, denn je heißer der Erdstrich oder die Witterung ist: um so weniger hält sich das Fleisch, und um so eher muß es genossen werden. Im Sommer bei schwülen Tagen oder bei Gewitterluft ist oft ein Tag, ja oft nur ein halber hinreichend, das Fleisch faul und dadurch ungesund zu machen. In kalten Ländern oder bei strenger Winterkälte kann das Fleisch länger hängen oder liegen, und später ohne Nachtheil gespeist werden.

Digitized by Google

112. Beefsteak.

Man schneidet aus einem Schwanzelstückel von Rindfleisch, das einige Tage aufgehängt war, fingerdicke Scheiben, und bratet sie auf dem Roste über hellem Feuer von Holzkohlen einige Minuten, indem man sie mit einer Zange oder Fischkelle, nicht aber mit der Gabel, öfters umwendet. Dann legt man auf eine heißgemachte Schüssel fein gehackte Schalotten, und darauf die, wie sie vom Feuer wegkamen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Fleischschnitten, und zwischen diese kleine Stückchen Butter. Dann trägt man sie schnell auf, denn dieß Gericht muß heiß, wie es vom Feuer kommt, genossen werden.

113. Beefsteak mit Sardellen.

Man schneidet vom Lungenbraten fingerdicke Schnitten, und klopft sie mit dem Messer gut ab, salzt sie, und läßt sie auf einander gelegt ein wenig ruhen. Dann wird ein Stück Speck mit dem Schneidemesser fein geschnitten in eine Kasserolle aufgelegt und auf Kohlenfeuer gesetzt, dazu etwas in Blätter geschnittene gelbe Rüben, Zwiebel und Petersilienwurzel. Hierauf werden die Schnitze gelegt, und ein wenig kaltes Wasser oder Rindsuppe daran gefüllt, und die Kasserolle zugedeckt, man muß sie jedoch öfters umdrehen, und ein wenig Rindsuppe nachfüllen, daß es immer in Saft bleibt, wenn es schon weich ist, werden gereinigte Sardellen geschnitten, mit etwas Citronenschalen und Petersiliengrünem in Butter abgedünstet, und zum Fleische dazugegeben, man läßt es noch einmal aufsieden, und gibt es auf eine heiße Schüssel.

Digitized by Google

114. Lungenbraten (auch Kalbsschlegel-Schnitzchen.)

Man schneidet vom Lungenbraten (oder auch vom Kalbsschlegel) handbreite Schnitte herab, klopft sie bis sie mürbe sind, und macht sie schön rund in der Größe eines großen Thalers, salzet sie, macht dann Schmalz heiß, und gibt klein gehackten Zwiebel hinein, läßt ihn gelblicht anlaufen, dann legt man die Schnitzchen darein, läßt sie unter öfterem Umdrehen dünsten bis sie bräunlich werden, dann gibt man einige Löffel sauren Rahm darein, läßt es aufsieden, und gibt abermals etwas Rahm dazu, damit er nicht das Fett läßt, und eine kurze dickliche Soße wird, läßt es noch einmal etwas aufsieden, und gibt es auf eine mit gedünstetem Reis garnirte Schüssel. Vor dem Anrichten drückt man etwas Citronensaft darauf.

115. Rindfleischschnitte.

Man theilt dünne Schnitten aus einem Schwanzel in drei Zoll lange Stücke, klopft sie mit einem Messerrücken und kehrt sie in Mehl um. Man bratet sie schnell zwei Minuten in Butter, legt sie dann in einen kleinen Topf, gibt eine halbe Maß Bratenbrühe darauf, etwas Butter mit Mehl, würzt es sehr wenig mit Pfeffer und Salz, gibt so fein als möglich gehackte Schalotten, eine halbe Wallnuß, 4 kleine eingemachte Gurken und einen Theelöffel voll gehackte Kapern dazu. Dieß dämpft man nur, und trägt es in einer heißen, bedeckten Schüssel auf.

116. Ochsengaumen.

Man kocht sie einige Stunden im Wasser,

Digitized by Google

bis sich die Haut ablöset, schneidet die Gaumen dann in Scheiben, und dämpft sie in einer starken Fleischbrühe so viel als möglich. Vor dem Auftragen salzt man sie, gibt Cayenne-Pfeffer dazu. Ist die Brühe zu klar, so brennt man sie ein.

Soll der Gaumen weiß bleiben, so koche man ihn in Milch, dämpfe ihn in einer Fricassee-Brühe und füge Rahm, Butter, Mehl, Champignonpulver und gestoßene Muskatblüthe dazu.

117. Rindfleisch einzumachen.

Man läßt 2 Pfund mageres, mit Salpeter geriebenes Rindfleisch eine Nacht liegen; salzet es dann mit gewöhnlichem Salze und läßt es vier Tage, in einem kleinen mit Wasser angefüllten Topf stehen. Hernach würzt man es, mit einem Tuche abgetrocknet, mit schwarzem Pfeffer, legt es in eine kleine Pfanne, die es faßt, bedeckt es mit grobem Teig und backt es, ohne etwas Flüssiges daran zu thun, 5 Stunden in einem kühlen Ofen. Wenn es kalt ist, löset man die Sehnen oder das Fett weg, hackt das Fleisch sehr fein mit einem Vierting Butter, der gewärmt ist, und so viel Brühe, als man braucht, um daraus einen Teig zu machen, legt diesen in ganz kleine Töpfe, bedeckt ihn mit geschmolzener Butter.

118. Das Innere eines kalten Lendenstückes zuzurichten.

Man nimmt alles Fleisch und Fett heraus, schneidet es in fingerdicke Stücke von 2 Zoll Länge, bestreuet sie mit Mehl und bratet sie in Butter braun, trocknet die Butter vom Fleische weg, und rührt das Fleisch in einer

Digitized by Google

starken, mit Pfeffer, Salz, Sardellen und Schaloten gewürzten Brühe um, läßt es aber nicht siedend werden. Bevor man es anrichtet, gießt man zwei Eßlöffel Essig daran.

119. Fricasse von kaltem Rindfleisch.

Man schneidet das Fleisch in dünne Spalten, hackt eine Handvoll Petersilie fein, schneidet eine Zwiebel auf 4 Theile und gibt dieß in eine Pfanne mit einem Stück Butter und etwas starker Fleischbrühe; würzt es mit Salz und Pfeffer, und kocht es eine Viertelstunde gelinde, rührt dann 2 Eierdotter, ein Glas weißen Wein und einen Eßlöffel voll Essig daran, rührt es geschwind herum, reibt die Schüssel mit Schalotten und schüttet die Fricassé darauf.

120. Rundstück von Rindfleisch.

Man muß es gut salzen und mit der Pökelbrühe 8 oder 10 Tage befeuchten, aber den Knochen früher herausnehmen, und durch Aufspeilen und Zusammenbinden ihm die runde Gestalt geben. Man kann es auch mit Petersilien füllen, dann muß man aber Löcher machen, und die gröblich geschnittene Petersilie fest hineinstopfen. Wenn es siedet, muß es fleißig geschäumt, und dabei in gelindem Kochen erhalten werden.

121. Bruckfleisch.

2 Pfund in kleine Stücke geschnittenes Bruckfleisch sammt dem Blute werden mit 2 spanischen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einem Stück Sellerie, einer Petersilienwurzel, welches alles blattweise geschnitten wird, dann Thymian, einigen Pfefferkörnern, Gewürz-

Digitized by Google

nelken und Citronenschalen, einem Seitel Wein, einem großen Seitel Essig und ein halbes Seitel Wasser in einer Kasserolle langsam mürbe gedünstet, dann eine braune Brodrinde schwarz geröstet und damit aufgekocht. Wenn das Fleisch weich genug ist, wird es herausgenommen, die Brühe darüber geseiht und gesalzen, und nochmal gut aufgekocht.

122. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch.

Man beitzt das Innere einer großen Keule mit einem Glase weißen Wein und einem Glase Essig 48 Stunden lang, bereitet dann eine gute Fülle, gibt sie hinein und bindet es fest zusammen. Nun bratet man es an einem Spieße und befeuchtet es mit einem Glase weißen Wein und eben so viel Essig. Man trägt es in einer starken Brühe auf, und gibt in besonderen Schalen Johannisbeersaft und geschmolzene Butter dazu. Wenn man es spickt, so erhält es ein besseres Aussehen und einen besseren Geschmack.

123. Das Pöckeln und Kochen der Rindszungen.

Man schneidet von den Zungen die Wurzeln ab, läßt aber noch das Drüsenartige und das Fett daran, streuet etwas Salz darauf, und trocknet sie am andern Tage ab. Dann nimmt man auf jede Zunge einen großen Eßlöffel voll Salz, eben so viel rohen Zucker und ungefähr halb so viel Salpeter, mischt dieß, und reibt die Zunge durch eine Woche täglich damit, gibt dann noch einen gehäuften Eßlöffel voll Salz dazu. So werden sie nach 14 Tagen gut, kehrt man sie aber täglich nur

Digitized by Google

in Pöckelbrühe um, so dauert es 4 bis 5 Wochen. Dann kann man die Zunge räuchern, oder trocknen, je nachdem man will, man bindet ein Kartenblatt daran, auf welchem das Datum steht. Will man sie essen, so müssen sie durch 5 Stunden mürbe gekocht werden; werden sie eher weich, so kann man sie leicht heiß erhalten. Je älter sie aber sind, desto länger müssen sie kochen. Sind sie hart, so wässert man sie drei oder vier Stunden ein.

124. Englischer Lungenbraten.

Man löset von einem Lungenbraten die Haut und Flechsen weg, wascht das Fleisch, salzt es ein wenig, macht eine Beitze aus ein wenig Wein, Essig und Wasser, Lorbeerblättern, Limonienschalen, Rosmarin, einem Paar mit Nelken besteckten Zwiebelhappeln, siedet sie, gießt sie siedend über den Lungenbraten, gibt Pfeffer dazu, läßt es damit über Nacht stehen, setzt es den andern Tag auf die Gluth, dünstet es schön mürbe, gibt hinlänglich Kapern auf ein Bret, hackt sie mit einer halben Limonie, einem Paar gewaschenen und von den Gräthen gelösten Sardellen, gibt ein Stückchen Speck, ein wenig grünen Petersilie, ein Stückchen geweichte Semmel, ein Zwiebelhappel aus der obigen Beitze, hackt alles dieß recht klein zusammen, legt es, wenn es in Butter angelaufen ist, zu dem Fleische gibt ein halbes Seitel Milchrahm, ein wenig Butter, Pfeffer, Nelken und Muskatblüthe dazu, dünstet es ein wenig, richtet den Lungenbraten auf eine Schüssel, gibt die Soß mit etlichen Limonienschalen und Kapern darüber und schöpft das Fett ab.

Digitized by Google

125. Lungenbraten auf französische Art.

Man nimmt einen schönen Lungenbraten, häutet ihn ab, reibt ihn mit Salz und Pfeffer gut ein, und läßt ihn dann 1 Stunde liegen. Hierauf belegt man eine flache Rein mit Speck, Wurzeln und Zwiebel, gibt das Fleisch darauf, deckt es zu und läßt es gut aufdünsten, indem man öfters etwas rothen Wein und Rindsuppe daran gibt, damit es immer im Saft bleibt. Ist es mürbe und braun, so nimmt man es heraus, passirt die Soß durch ein Sieb, gibt in dieselbe eine Handvoll gestoßenen Zucker, und läßt sie auf Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren gut aufsieden, nimmt sie dann vom Feuer weg, gibt eine Handvoll fein geriebenen Kren darein, gießt sie über das auf eine Schüssel gelegte Fleisch, und gibt es auf die Tafel.

126. Gebratener Lungenbraten.

Man schneidet von dem Lungenbraten die Knochen und das Fett weg, reibt das Fleisch mit Salz und Beißkräutel gut ein, läßt es eine Weile im Salze stehen, spickt es mit Speck, gibt es in eine Kasserolle, schüttet ein wenig Essig und Wasser dazu, bedeckt es mit einem mit Butter bestrichenen Papier, läßt es 3 Stunden so braten, daß es immer Saft behält, und schüttet, wenn es gebraten hat, den Saft herab, röstet einen Löffel voll Mehl, zwei Löffel voll Brodbröseln von der Rinde auf das Fleisch, schüttet den Saft darüber, und ist er zu dick, ein wenig Rindsuppe, 2 oder 3 Löffel voll Rahm, länglicht geschnittene Limonienschalen, richtet die Sauce in eine Schale, und den Lungenbraten in eine Schüssel.

Digitized by Google

127. Braunes Rindfleisch.

Man siedet das Rindfleisch frisch ab, bis es weich ist, läßt in einer Kasserolle ein Stückchen Zucker mit ein wenig Wein so lange sieden, bis er kastanienbraun ist, trocknet dann das Fleisch gut ab, legt es in Zucker, dreht es öfters um, damit es auf jeder Seite eine Farbe erhält, gibt ein wenig Rindsuppe daran, ein wenig in Mehl gewalzene Butter, ein wenig geschnittene Limonienschalen und etwas Weinbeersaft, läßt diese Soß eingehen, richtet das Fleisch in eine Schüssel, und seihet die Soß durch ein Sieb darüber.

128. Holländisches Rindfleisch.

Man klopft und salzt einen dünnen Rostbraten gut, formirt ihn wie die Karbonaden schneidet Sauerampfer oder 4 Sardellen klein zusammen, gibt es in ein Stückchen zerschlichener Butter, läßt es anlaufen, staubt ein wenig Mehl daran, schüttet etwas Rahm dazu, läßt es einmal aufsieden, schmiert das Fleisch damit, besäet es mit Semmelbröseln, bratet es auf dem Rost, und begießt es öfters mit Butter, ist es gebraten, so gibt man es in eine Schüssel, und den übrigen Saft darüber.

129. Stuffato oder italienisches Rindfleisch auf andere Art.

5 Pfund vom sogenannten Schwanzörtel werden von dem überflüssigen Fett gereinigt, gut geklopft und eingesalzen; dann ein Viertel Pfund Speck in länglichte Stücke geschnitten, dieser etwas gesalzen, mit zerstoßenem Pfeffer bestreut, sodann ein Zeherl Knoblauch so klein als möglich geschnitten, zerdrückt, und auch

Digitized by Google

mit den Speck vermengt, und das Fleisch damit gespickt. Dann wird das Fleisch in eine Rein gegeben, 1 großes Seitel weißer Wein nebst einer Halben Rindsuppe darauf gegossen, und fortwährend gedünstet. Nachdem es bei oftmaligen Umwenden 4 Stunden gedünstet hat, gibt man 8 mittlere Paradiesäpfel, welche früher abgedünstet und durchpassirt werden, nebst einem Stück Zucker dazu, und läßt es noch 1 Stunde langsam fortdünsten; nimmt das Fett rein davon ab, und wenn das Fleisch auf die Schüssel geordnet ist, gibt man einen Kranz Maccaroni um dasselbe herum, und die übrige Soß, welche durchgetrieben wird, in einer Schale dazu.

130. Rostbraten.

Man klopft ein schönes Stück Ried recht gut salzt es ein, säet ein wenig Pfeffer darüber gibt das Fleisch mit ein wenig klein geschnittenen Speck, Zwiebelhappel und Knoblauch in eine Kasserolle, bratet es über einer starken Gluth, das es auf einer jeden Seite eine Farbe bekömmt, gibt es auf eine Schüssel, den Saft darüber, und trägt es auf die Tafel.

131. Faschirter Rostbraten.

Man hackt einen Rostbraten mit 3 Sardellen, Kapern, Citronenschalen, etwas Zwiebel klein, gibt ein Paar Löffel voll Milchrahm und 1 Ei dazu, streicht dieses auf die übrigen Rostbraten, welche zusammengerollt in einer mit Speck und Zwiebeln belegten Kasserolle mürbe gebraten werden. Die zurückbleibende Brühe wird mit etwas Wein aus Brühe verdünnt, mit Mehl gestäubt, noch einmal auf

Digitized by Google

gesotten und dann auf die Rostbraten angerichtet.

132. Gefüllter Rostbraten

Man salzt 2 und ein halbes Pfund geklopften Rostbraten gut ein, hackt als Fülle ein halbes Pfund gehäuteten Rostbraten klein, mischt klein geschnittene grüne Petersilie und geschnittenen Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch und geschnittene Limonienschalen dazu, salzt es, rührt es mit Milchrahm ab, daß es sich gut streichen läßt; bestreicht ein Stück Rostbraten, legt den andern Theil darauf, speilt es in 4 Theile, belegt eine Kasserolle mit gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kuttelkraut Lorbeerblättern, allerlei gestoßenem Gewürz, gibt den Rostbraten darauf, halb Essig, halb Wasser daran, legt ihn, wenn er weich gedünstet ist, heraus, macht die Soß schön braun, staubt 3 Kochlöffel voll Mehl daran, dünstet es noch ein wenig, siedet es dann mit anderthalb Schöpflöffel voll Rindsuppe, seihet es über den Rostbraten, und siedet es noch einmal.

133. Gespickte Schnitzel von Rindfleisch.

Man klopft mit dem Messerrücken zwei fingerdicke und halbfingerlange geschnittene Schnitzel, daß sie breit werden, legt sie dreifach auf einander, salzt sie, spickt sie mit Speck, dünstet sie, bis sie mürbe werden, gibt ein wenig Butter und Essig dazu, streuet Mehl daran, wenn es geröstet ist, gibt Rahm und Essig dazu, und richtet es an.

134. Ochsenschweif.

Man salzt den in kurze Stücke gehackten

Digitized by Google

und mit warmen Wasser gewaschenen Ochsenschweif, gibt ihn in einen Topf mit Zwiebel, gelben Rüben, Limonienschalen, auch ganzem Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, Kuttelkraut und ein wenig Neugewürz, füllt es mit Wasser und Essig, läßt den Ochsenschweif so lange kochen, bis er zur Hälfte weich ist, und seihet dann das Fett gut weg. Man gibt zuletzt 2 Löffel voll Mehl in ein Stück warm gewordenes Fett, füllt es mit obiger Soß auf, die vorher gesiehen wird, gibt den Ochsenschweif dazu, und dünstet ihn. Man kann ihn in eine Kasserollepastete von geschlagenem Germteig geben.

135. Boeuf à la mode.

Ein Scherzel oder Ortschwanzel wird mit dem Walker gut durchgeklopft und eingesalzen; dann nimmt man verschiedenes klein gestoßenes Gewürz, als Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Citronenschalen, etwas Majoran ein wenig Zwiebel und Knoblauch, welches alles wohl vermengt werden muß, schneidet dann ein viertel Pfund Speck in fingerdicke Stücke, macht senkrechte Löcher in das Fleisch, und gibt das Gestoßene sammt den Speckstücken hinein, muß jedoch Acht geben, daß es nicht herausfalle. Dann nimmt man eine Kasserolle oder flache Rein, belegt sie mit Speckblättchen, gibt 4 mittlere Zwiebel in Blätter geschnitten, eine Wurzel Petersilie, eine gelbe Rübe, Sellerie, ein Lorbeerblatt und ein Stückchen Rindschmalz hinein setzt es auf starkes Kohlenfeuer, und läßt es gelblich anlaufen, dann kommt das Fleisch hinein, welches noch mit Schinkenfleisch gespickt werden muß, ein wenig Gundelkraut und Majoran dazu und läßt es 2 Stunden gut dünsten, bis es recht

Digitized by Google

schön braun ist; man muß es mit der Gabel öfters umkehren, damit es auf allen Seiten gleiche Farbe bekömmt, dann gibt man ein gutes Seitel Rindsuppe und ein halb Seitel guten Essig, wo möglich rothen darauf, und läßt es wieder 1 Stunde dünsten; dann nimmt man einen halben Vierting Rindschmalz in eine Pfanne, läßt es heiß werden, gibt 2 gute Handvoll schwarzes geriebenes Brod hinein, und läßt es ein wenig röstlen, dann einen Eßlöffel gestoßenen Zucker dazu, läßt es aufsieden bis es eine schöne dunkelbraune Farbe erhält, gibt ein halb Seitel rothen Wein hinein läßt es nochmal aufsieden, gibt es über das Fleisch, läßt es noch einen Sud machen, gibt das Fleisch auf die Schüssel, und passirt die Soß darüber, und garnirt es mit Erdäpfel oder Maccaroni.

136. Farcirter Lungenbraten.

Man nimmt 3 Pfund Lungenbraten, wäscht ihn, klopft ihn recht gut, schneidet ihn in kleine Stücke und hackt ihn ganz fein zu einer Fasch zusammen; gibt ihn in einen Weidling, schlägt 2 ganze Eier dazu, dann nimmt man eine Semmel, schneidet sie in feine Scheiben, weicht sie in Milch, wenn sie weich ist wird sie ausgedrückt, und zum gehackten Fleisch gegeben, einen halben Vierting klein würflich geschnittenen Speck, und etwas gestoßene Gewürznelken dazu, salzt es und rührt es recht gut ab, dann bestaubt man ein Bret mit Mehl, theilt es in 2 Theile und gibt ihm die Form eines Lungenbratens, bestaubt es rund herum stark mit Mehl, spickt es wie einen Hasen, dann zerläßt man einen halben Vierting Butter in einer Kasserolle, legt den gespickten Lungenbraten hinein, und dreht

Digitized by Google

ihn recht oft um, daß es keine Rinde bekommt, aber schön gelb wird, gibt immer etwas Rindsuppe darauf, und am Ende ein gutes halbes Seitel sauren Rahm daran, läßt es noch einige Zeit recht gut aufsieden, richtet es behutsam an, daß es nicht zerfällt.

IV. Gemüse.

Vorerinnerung.

Unter den nahrhafteren Speisen steht jenes vortreffliche Knollengewächs das gemeinhin Erdäpfel oder Kartoffel genannt wird, obenan. Die verschiedenen Spielarten welche theils mehlicht, theils aber speckig sind, muß man jede auf ihre Weise zurichten; die ersten eignen sich mehr zum Brei oder trocken zum Rostboeuf, gesottenen Fischen, Speck und Aehnlichem, die andern aber, um in allerhand Soßen oder zum Salat verwendet zu werden. — Wässerige und halbhohle Erdäpfel eignen sich nur zur Viehmastung. Vor der Winterkälte gehörig geschützt, bleiben sie gut, bis sie zu keimen anfangen.

Kohlrabi wird nach Michaeli holzig und verliert dadurch seinen guten Geschmack.

Grüne Schnittbohnen erhalten sogleich eine widerliche Süßigkeit, sobald sie ein nächtlicher Reif trifft.

Kren ist vor Michaeli, seines herben Geschmacks wegen, nicht brauchbar.

Grüne Erbsen sind am besten, wenn sie weder zu dünn noch zu dick sind.

Digitized by Google

Spargel hat seine beste Zeit im April und Mai. Durch langes Liegenbleiben, besonders in warmen Tagen, verliert er sehr.

Steckrüben gut aufbewahrt, halten sich bis in den März.

Gelbe Rüben sind zwar am schmackhaftesten und eine sehr gesunde Speise, wenn sie recht süß sind; gewöhnlich ißt man sie aber nur von der Dicke eines kleinen Fingers, ganz jung im Frühjahre.

Braunkohl erhält erst durch Frost einen mildern, weichen und süßern Geschmack.

137. Häuptel oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art.

Man schneidet große feste Köpfe in 8 Theile von einander, schneidet den Störz davon weg, setzt sie, gewaschen, mit heißem Wasser zu, läßt sie eine Weile sieden, seihet dann das erste Wasser weg, wäscht sie noch einmal mit frischem Wasser ab, drückt sie gut aus, gibt das Kraut in eine gelbe Einbrenn von Butter oder Rindschmalz und ein Paar Löffel Mehl, gute Fleischsuppe daran, und läßt damit eine kurze Soß einkochen. Man kann auch nach Belieben etwas Pfeffer oder Kümmel und Salz dazu geben.

138. Gedünstetes weißes Kraut.

Man schneidet ein Paar feste Köpfe in der Mitte von einander, den Störz heraus, macht das Kraut recht fein, und thut die dicken Stängel weg. Dann gießt man siedendes Wasser darüber, seihet es wieder weg, drückt es gut aus, gibt das Kraut auf ein Stück Butter oder Schmalz, dünstet es eine Weile rührt es öfters um, staubt einen Löffel voll

Digitized by Google

Mehl daran, läßt es etwas bräunlich anlegen, schüttet auf den Boden ein wenig Fleischsuppe, und Weinessig dazu, und läßt es kurz einkochen. Nach Belieben kann man Pfeffer oder Kümmel dazu geben.

139. Gefülltes und gestürztes Weißkraut.

Man löset die Blätter von dem weich gesottenen Weißkraut, und macht eine gute Kalbsfarçe. Dann schmieret man eine dazu passende Kasserolle mit Fett, belegt sowohl den Boden als auch die Seiten mit abgekochten Krautblättern, gibt einen Fingerdick Kalbsfarçe dazu, und füllet die Kasserolle bis in die Hälfte mit Kraut, gibt wieder Farçe darauf, und bedeckt es oben mit Krautblättern. Die Farçe muß man vorher mit etlichen Eiern abrühren, gibt alles dann in einen kühlen Ofen, und laßt es eine Stunde stehen. Beim Anrichten stürzt man es aus der Kasserolle in die Schüssel. Wenn man es noch besser machen will, so glaçirt man es mit Zucker.

140. Mit Schalotten braun gedünsteter Kohl.

Man spült den in Salzwasser gekochten Kohl wieder mit frischem Wasser ab, drückt ihn sauber aus, und schneidet ihn, wenn man die größten Stängel weggenommen hat, einige Male durch. Dann läßt man ein Paar fein geschnittene Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch im guten Fett ganz gelblicht werden, gibt den Kohl dazu, dünstet es eine Weile, staubt ein wenig Mehl dazu, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, schüttet gute Fleisch- oder Schü-Suppe dazu, läßt es kurz einkochen, und richtet es an.

Digitized by Google

141. Kohlrabi auf gemeine Art.

Man schneidet von jungen, geschälten Kohlrabi messerrückendicke Scheiben. Sind sie zu groß, so macht man sie dünner und kleiner, und setzt sie gehörig mit Salz zu. Haben sie ein wenig gesotten, so seihet man das Wasser ab, füllet gute Fleischbrühe auf, und brennt sie dann mit einer kurzen etwas dicklichten Soß ein. Ist das grüne noch zart, so kann man es auch mitkochen.

142. Braun gedünstete Kohlrabi.

Man würfelt die geschällten Kohlrabi, gießt siedendes Wasser dazu, damit sie den Geruch verlieren, seihet es wieder ab, läßt ein Stückchen Butter oder Rindschmalz lichtbraun werden, dünstet darin die Kohlrabi bis sie weich werden. Es öfters umrührend, staubt man ein wenig Mehl daran, gibt Schü-Suppe dazu, läßt sie einkochen, salzt sie etwas, und gibt sie recht weich zur Tafel.

143. Gefüllter Kohlrabi zu Nebenspeisen.

Man kocht kleine und geschälte Kohlrabi von gleicher Größe im Salzwasser, bis sie weich werden, seihet das Wasser weg, schneidet oben ein dünnes Blättchen ab, höhlet die Kohlrabi so viel als möglich, ohne sie zu zerbrechen, verbindet Hachis mit etlichen Eierdottern, füllet sie hinein, gibt das Blättchen wieder darauf, dünstet dieß alles ein wenig, staubt etwas Mehl daran, siedet eine Halbe süßes Obers mit einem Stückchen Zucker, gibt es dazu, kehrt die Kohlrabi um, und läßt sie auf beiden Seiten ein wenig braun werden. Vor dem Anrichten kann man

Digitized by Google

mit 2 Eierdottern abgequirltes Obers daran geben, läßt es ein wenig anziehen, und richtet es an.

144. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet.

Man läßt geschälte weiße, länglicht geschnittene Rüben in einem Stück Schmalz mit einem guten Stück Zucker kastanienbraun werden, dünstet sie durch und durch schön braun, staubt ein wenig Mehl dazu, und schüttet wenn es nöthig ist, etwas Fleischsuppe daran, läßt es kurz einkochen, salzt es ein wenig, und gibt sie zur Tafel.

145. Mit süßen Obers gedünstete gelbe Rüben.

Man schneidet die geschabten Rüben länglicht oder gekrümmt, dünstet sie unter öftern Umrühren in einem Stück Butter weich, staubt ein wenig schönes Mehl daran, siedet Obers mit etwas Zucker, läßt es damit gut verkochen, und richtet sie an.

146. Blaues Kraut mit Kastanien.

Wen man die schmutzigen Blätter von diesem Kraute geputzt hat, schneidet man es länglicht, so fein als möglich, gibt das Kraut in eine Kasserolle mit Rindschmalz, etwas fein geschnittener Zwiebel, Salz, und ein wenig Mehl dazu, rührt es öfters auf, gibt nach und nach immer ein wenig gute Fleischsuppe daran, zuletzt ein Stückchen Zucker und ein Glas Wein oder Essig. Ist es kurz eingekocht, so gibt man es zur Tafel, die zuvor gebratenen Kastanien werden geschält, ein wenig mit aufgedünstet, und angerichtet.

Digitized by Google

147. Karfiol oder Blumenkohl mit Butter-Soß.

Man zieht die Haut des geputzten Karfiols genau von dem Stängel ab, läßt die Rosen so groß als möglich, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, richtet ihn beim Anrichten gleich einer Rose auf, gießt Butter-Soß darüber, und gibt ihn warm zur Tafel.

148. Spargel mit Butter-Soß.

Man siedet den geputzten, ziemlich gleich abgeschnittenen und mit einem Faden büschelweise zusammengebundenen Spargel im Salzwasser weich, legt ihn zierlich übers Kreuz, oder mit den Köpfen gegen einander, und gibt Butter-Soß darüber.

149. Spargel mit Butter und Limonisaft.

Man seihet das Wasser von dem gehörig zugerichteten und weich gesottenen Spargel ab, überstreut ihn mit Semmelbröseln, gießt heiße Butter darauf, tropft Limonisaft darüber, und gibt ihn zur Tafel.

150. Spinat mit Fleischbrühe.

Man übersiedet den sauber geklaubten und gewaschenen Spinat mit Salzwasser, wäscht ihn wieder mit frischem Wasser, drückt ihn gut aus, schneidet ihn fein zusammen, läßt ihn in einer Einbrenn von Butter oder Rindschmalz mit ein Paar Löffeln voll Mehl gut dünsten, gießt nach und nach gute fette Fleischsuppe daran, kocht den Spinat kurz und dick ein, und richtet ihn zur Tafel. Man besteckt ihn auch nach Belieben mit gebackenen Semmelbröckeln, schneidet selbe in gefäl-

Digitized by Google

lige Formen, und würzt ihn mit Pfeffer und Salz.

151. Farçirter Spinat.

Man kocht schöne große Spinatblätter nur im Salzwasser ab, und macht gute, mit etlichen Eiern verrührte Kalbsfarçe. Ist der Spinat gut ausgedrückt, so überstreiche man jedes Blatt einen Messerrücken dick mit dieser Farçe, rollt es zusammen, gibt es in eine Kasserrolle und kocht es mit einem Stück Butter, ohne es aufzurühren, ganz langsam auf. Man schüttelt öfters die Kasserolle, und gibt zuletzt ein wenig gute braune Suppe daran. Ist es kurz eingekocht, so richtet man es zur Tafel an.

152. Gekochte Endivien zum Gemüse.

Man schneidet von nicht allzugelben Endivien die Stängel heraus, weil sie bitter sind, wäscht die Blätter dann rein, überfiedelt sie im gesalzenen Wasser, schwenkt und drückt sie gut aus, schneidet sie etliche Male durch, dünstet sie in Rindschmalz oder Butter, stäubt nur sehr wenig Mehl daran, schüttet ein wenig gute Fleischsuppe dazu, und verkocht damit ein kleines Stückchen Zucker. Vor dem Anrichten kann man die Endivien mit ein Paar in Wasser wenig abgerührten Eierdottern fricassiren.

153. Gekochte grüne Erbsen oder Zuckerschoten.

Man nimmt junge weiche Erbsen sammt den Schalen, schneidet oben und unten die Spitzen weg, zieht die Fasern ab, spaltet dann

Digitized by Google

die Schalen, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, gibt die Erbsen mit einem mit Nelken besteckten Zwiebel und einem Stückchen Butter in eine Kasserolle, läßt sie unter öfterem Umrühren weich dünsten, gibt öfter ein wenig Fleischsuppe daran, stäubt zuletzt ein wenig Mehl, und gibt ein kleines Stückchen Butter dazu. Man gibt auch ein wenig fein geschnittenes Petersilienkraut hinzu, und fricassirt es vor dem Anrichten mit einigen Eierdottern. Dann nimmt man die ganze Zwiebel heraus, und richtet das Uebrige an. Zur Erhöhung des Geschmackes, kann man ein Stückchen guten Speck mitdünsten. Den Speck kann man nach Belieben darin lassen, oder herausnehmen.

154. Feine ausgelöste Zuckererbsen mit Obers.

Man läßt die nöthigen Erbsen mit Butter weich dünsten. Wenn sie weich sind, so gibt man mit einem Stücken Zucker aufgesottenes Ober dazu, läßt sie ein Paar Mal damit aufkochen, verhütet aber, daß das Obers nicht gerinnt, und gibt daher kein Salz dazu. Man kann auch gebackene Eier darauf setzen. Wenn man sie in einem Kupfergeschirre kocht, so verlieren sie die Farbe nicht.

155. Ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern.

Man läßt die feinsten ausgelösten Erbsen, so viel als nöthig, wie auch einen Buschen zusammengebundener grüner Petersilie, in einem guten Stück Butter weich dünsten, staubt ein wenig Mehl daran, gibt Zucker und ein Stückchen Butter dazu, und läßt es kurz mit

Digitized by Google

einander einkochen. Man putzt einige junge Hühner rein, kocht sie in guter Rindsuppe weich, damit sie weiß bleiben, gibt die Erbsen auf die Schüssel, die Hühner darauf, und so zur Tafel. Man kann nach Belieben die Hühner mit Krebsschweifen garniren, und die Erbsen mit ein Paar Eierdottern belegen.

156. Junge Fisolen mit Petersilie gedünstet.

Man putzt die jungen, noch weichen Fisolen eben so wie die Zuckererbsen ab, schneidet sie ganz fein nach der Länge, siedet sie mit Salz weich, und wäscht sie mit frischem Wasser rein, dann dünstet man sie in einem Stück Fett mit fein geschnittenen Zwiebel und Petersilienkraut, staubt ein wenig Mehl dazu, gießt etwas Fleischsuppe daran, würzt es mit Salz und Pfeffer, und läßt es kurz mit einander einkochen. Vor dem Anrichten kann man auch nach Belieben ein wenig Essig dazu geben.

57. Façirte Artischocken mit Soß.

Man putzt die Artischocken, siedet sie im Wasser ab, nimmt das innere Rauhe und Faserichte heraus, und füllet die Artischocken mit einer Kalbs- oder Hühnerfarçe, mit etlichen Eierdottern vermischt, aus. Man streicht auch ein jedes Blatt mit ein wenig von dieser Farçe und gießt in eine Kasserolle eine gute Butter-Soß darüber, und kocht sie wohl bedeckt, damit eine halbe Stunde. Beim Anrichten legt man die Artischocken auf eine Schüssel, und gießt die dabei befindliche Soß darüber.

Digitized by Google

158. Gebackene und gefüllte Artischocken.

Man schneidet die gehörig geputzten und übersottenen Artischocken, wenn sie groß sind, in der Mitte von einander, macht ein Ragout von Bries, Euter, Krebsschweifen, Champignons und dergleichen vorräthigen Dingen, welche man in Fleischsuppe übersiedet, in ganz kleine sehr feine viereckige Stückchen schneidet, in eine Kasserolle gibt, ein wenig feines Mehl daran staubt, etwas gute Fleischbrühe dazu gibt, sie mit etlichen Eierdottern abrührt, und ganz einkochen läßt. Dieses Ragout füllet man zwischen jedes Blatt und auch in die Mitte, kehrt die gefüllten Artischocken im weißen Bierteige um, nnd bäckt sie in Schmalz. Sie werden auch in Eiern und Semmelbröseln umgekehrt. Man gibt sie trocken, oder mit gebackener Petersilie garnirt.

159. Ordinäre Erdäpfel mit Zwiebeln.

Man schneidet gute, geschälte und gesottene Erdäpfel in feine Blätter, läßt in einer Kasserolle eine gute Handvoll länglicht fein geschnittene Zwiebel in viel Fett oder Butter ganz gelbbraun werden, gibt die Erdäpfel mit Salz und Pfeffer hinein, und rührt sie einige Male darin um. Sollten sie noch zu trocken sein, so gibt man ein wenig fette Suppe daran. Viele essen sie lieber trocken. Man kann nach Belieben etwas Essig dazu geben.

160. Erdäpfel mit Käse.

Man schneidet gute, gesottene und geschälte Erdäpfel fein blätterig, und gibt sie auf eine dick mit Butter bestrichene Schüssel nach La-

Digitized by Google

gen darauf. Auf jede Lage gibt man ein Paar Eßlöffel voll sauern Rahm mit einigen Eierdottern abgequirlt, und überstreuet sie mit Parmasankäse. Dann richtet man die Erdäpfel ganz auf, gibt noch einmal Rahm und Käse darüber und kocht sie auf.

161. Erdäpfel mit Obers und grüner Petersilie.

Man kocht recht mehlichte Erdäpfel mit der Schale. Sind sie weich, so schält man sie, schneidet sie in dünne Blätter, und gibt sie in ein Stück Butter mit einer Handvoll fein geschnittenem Petersilienkraut. Auf ein Maß gespaltene Erdäpfel gibt man ein Seitel siedendes Obers, und läßt es mit selben verkochen.

162. Gedünstetes Sauerkraut.

Man läßt in einer Kasserolle ein wenig Speck mit etwas geschnittener Zwiebel zerschleichen, dünstet darin das Kraut mit Salz und ein wenig Kümmel, gibt ein Stückchen gebrannten Zucker dazu, daß das Kraut hübsch braun wird, läßt es dann mit einem Löffel voll darüber gesäetem Mehle noch ein wenig dünsten, gibt so viel Rindsuppe daran, bis es die gehörige Dicke bekömmt; dann dünstet man auch, wenn man will, in dem bedeckten Kraut einen halbgebratenen Fasan eine gute Weile, nimmt ihn heraus, legt ihn auf eine Schüssel, und gibt ihn mit dem Kraut an der Seite zur Tafel.

163. Durchgeschlagene Linsen.

Man läßt gut ausgelesene und von allen kleinen Sämmereien gereinigte Linsen mit Was-

Digitized by Google

ser weich kochen, daß sie mit dem Löffel verrührt werden können. Um nun das Kaltwerden der Linsen beim Durchschlagen zu verhüten, setzt man eine Schüssel über einen Dreifuß, gibt gelinde Kohlen darunter, damit die Linsen nicht zum Sude kommen können, treibt die kellenweise in den darüber gehaltenen Durchschlag gegebenen Linsen mit der Kelle durch, gießt etwas Fleischbrühe damit durch, aber nicht zu viel, damit sie nicht suppig werden. Die darin gebliebenen Hülsen gibt man weg, frische Linsen hinein, und so fort, bis man fertig ist. Hierauf brennt man sie mit gelblicher Einbrenn oder bloß mit zerlassener Butter ein, und bestreut sie mit Semmelbröseln.

164. Linsen mit Rebhühner.

Man kocht die gehörig gereinigten und gesalzenen Linsen mit Brunnenwasser weich, seihet das Wasser weg, und dünstet die Linsen mit fein geschnittener Zwiebel in Fett. Die Rebhühner werden entweder gebraten, oder mit Speck, Limonien, Zwiebeln und etwas Wein gedünstet. Die Soß davon wird mit den Rebhühnern zu den Linsen gegossen. Hat man dieß eine Weile aufkochen lassen, so werden beim Anrichten die Rebhühner in die Mitte der Schüssel gelegt, und ganz mit Linsen überdeckt. Man pflegt sie auch mit Pfeffer und etwas gestoßenen Nelken zu würzen.

165. Böhmische Erbsen mit Coteletten.

Man läßt die Erbsen in einem Topfe, den sie nicht zur Hälfte anfüllen, und der ganz mit Wasser angefüllt wurde, wenn sie gesal-

Digitized by Google

zen sind, zugedeckt kochen, und nimmt die Hülsen, wenn sie aufsteigen, weg. Um aber das Anliegen der Erbsen zu verhüten, so schüttelt man den Topf öfter in die Höhe, ohne sie mit dem Kochlöffel umzurühren, denn dadurch würden sie zerfallen. Um gegen Ende das Eintrocknen derselben zu befördern, kann man den Topf ganz mit Gluth umgeben. Beim Anrichten werden sie in die Schüssel gestürzt, und entweder mit gelblicht angelaufenem Speck, oder mit Butter oder Gänsefett begossen. Schweins-Coteletten sind zum Belegen derselben besser geeignet, als kälberne, besonders wenn man sie vorher mit Speck abschmalzt.

166. Grüne Fisolen.

Man brennt junge, grüne Fisolen, die man geputzt und blätterweis geschnitten hat, mit siedendem Wasser ab, und läßt sie eine Weile stehen, gibt dann einen guten Theil grüne Petersilie und ein wenig klein geschnittenen Knoblauch mit den gut abgesiehenen Fisolen in 2 Löffel voll heißgewordenes Fett, und dünstet sie, indem man sie öfters umrührt, weich, stäubt etwas Mehl daran, dünstet sie noch etwas, füllt sie mit guter Brühe und 5 bis 6 Löffel Milchrahm auf, und gibt sie mit schweinernen Karbonaden garnirt zur Tafel.

Digitized by Google

V. Speisen für Kranke und Genesende.

Vorerinnerung.

Vorschriften der Diät kann nur der Arzt selbst geben. Hier sind bloß einige Vorschläge zu einem öfteren Wechsel des sonst ewigen die Geduld des Patienten nicht selten sehr ermüdenden Einerleies der Krankenspeisen gemacht, über deren Anwendbarkeit man immer gut thun wird, sich besonders in ernsthaften Fällen, zuvor das Gutachten seines Arztes einzuholen.

167. Fleischgallerte.

Den hierzu bestimmten, nicht zu fetten Kapaun, oder eine Henne, rupft man trocken wie eine Gans, nimmt das Eingeweide heraus, trocknet sie innen gut, theilt sie in 4 Theile, schneidet das Blutige vom Halse weg, löst die Knochen aus, und gibt das mit Leber, Magen und Herz recht klein gehackte Fleisch in eine zinnerne Flasche, die beiläufig 1 und eine halbe Maß enthält, welche mit einem feinen leinernen Tuche vermacht, fest zugeschraubt, und in einen Kessel voll Wasser gestellt wird, wo man es gegen 2 Stunden lang kochen läßt. Dann nimmt man die Flasche heraus, und drückt von innen den Saft mit einem Löffel gut aus, welches eine vortreffliche Gallerte gibt. Die Flasche wird wieder fest verbunden, und in dem Kessel noch 2 bis 3 Stunden gekocht. Dann gibt man alles in ein Tuch, preßt dasselbe zwischen 2 Tellern stark

Digitized by Google

aus, und läßt es in einem reinen Geschirr gerinnen. Man gibt von dieser Gallerte dem Kranken jedesmal einen Löffel voll in hinlänglichem Wasser verdünnt.

168. Kälberlungenmus.

Man läßt eine Kalbslunge und das gleiche Gewicht von Zuckerkandis in einem wohl vermachten Topfe in einem Kessel voll Wasser 3 bis 4 Stunden kochen, wodurch es zu einem Saft oder Mus wird. Man braucht davon Morgens und Abends 3 Theelöffel voll.

169. Kraftbrei für Genesende.

Man rührt einige Eierdotter, aber ohne dem Eiweiß, gut ab, gibt Zucker, Zimmt und Mandelmilch daran, und kocht sie zu einem dünnen Brei.

170. Mus von Zuckerwurzeln für Entkräftete.

Man siedet die, auf Art des Rettigs in Scheiben geschnittene Zuckerwurzeln in Milch, oder was noch besser ist, in einer kräftigen Hühner- oder Kapaunerbrühe recht weich, drückt sie durch ein härenes Tuch, und gibt zu dem Saft noch ein wenig Milch oder Hühnerbrühe, einige Dotter, ein wenig Nelken, Saffran, Zimmt und Zucker, wodurch es ein dünnes Mus wird. Nimmt man mehr Brühe, so kann man auch eine Suppe davon machen. Nach den Umständen wird das Gewürz ganz weggelassen. Dieß Muß ist für Entkräftete sehr stärkend.

Digitized by Google

171. Mus für Schwache und sehr Entkräftete.

Man röstet in dünne Schnitten geschnittenes Weißbrot gelb, läßt sie in darübergegossenem Rosen oder Zimmtwasser weich werden; bestreut sie mit Zucker, und treibt es mit Mandelmilch zu einem dünnen Mus ab. Auf der Zunge zerfließt es, und ist für von überstandener Krankheit Entkräftete sehr stärkend.

172. Reispudding für Genesende, deren Magen schon etwas Verdauungskraft hat.

Man kocht ein halbes Pfund Reis, den man ein Paar Mal im siedenden Wasser abgebrüht hat, wiederholt auf, läßt ihn dann mit einem großen Seitel Milch dick kochen, und verrührt ihn mit 4 Eiern, etwas Butter und Salz. Dieß gibt man nun in eine Serviette, verbindet sie fest, hängt sie in einen Topf mit siedendem Wasser; läßt sie durch 2 Stunden darin, nimmt sie dann heraus, und macht eine holländische oder Hetschepetschbrühe, (Hagebuttenbrühe) darüber.

173. Reispanade.

Man treibt 4 Loth auf obige Art zugerichteten Reis in einer kleinen Schüssel mit dem Löffel gut ab, kocht ihn in Wasser oder Fleischbrühe, und gibt zuletzt etwas geschnittene Citronenschalen nebst ein wenig geriebener Muskatnuß dazu.

174. Reisschleim.

Man reibt 4 Loth Reis in einem marmornen Mörser zu Pulver, läßt ihn dann in ei-

Digitized by Google

ner Maß Brunnwasser zu einer klaren Brühe kochen, die man heiß durch ein leinenes Tuch drückt, und daselbe stark auspreßt. Es hat die Dicke einer Gallerte und man vermischt davon beim Gebrauche einen oder mehrere Löffel voll mit warmem Wasser oder Fleischbrühe; es ist aber nicht so nährend als Reispanade.

VI. Von der Bereitung verschiedener Wurstgattungen.

175 und 176. Zweierlei Arten von Rindfleischwürsten.

Man macht zwar von Rindfleisch verschiedene Würste, hier aber wollen wir nur zweierlei anführen. Erstens: Man hackt 4 Pfund Rindfleisch und eben so viel Schweinfleisch recht klein, würzt es mit 9 Loth Salz, 3 Loth gröblich gestoßenem Pfeffer, und nach Belieben mit klein geschnittenen Limonienschalen. Dann mengt man zu dem gehackten Fleisch sehr klein gewürfelten Speck, füllt es in Därme, bratet diese Würste auf dem Roste oder in einer flachen Pfann, und gießt etwas süßes Bier dazu. Zum braten braucht man kein Fett, weil der darin enthaltene Speck genug Bratfett gibt. Zweitens: Man mengt zu 3 Pfund klein gehackten Rindfleisch und 5 Pfund eben solchem Schweinefleisch 2 Pfund klein gewürfelten Speck, würzt es mit 2 Loth gröblich gestoßenem Pfeffer und 15 Loth Salz,

Digitized by Google

füllt dieß Gehäckſel in Därme, und trocknet dieſe Würſte in ſehr gelindem Rauche. Dieſe Würſte ſind den italieniſchen ſehr ähnlich.

177. Bratwürſte.

Man nimmt das Schweinfleiſch von dem Rückgrathe, den Schultern, den Seiten und Schinken, hackt es recht fein, gibt nach Verhältniß des Fleiſches auch klein gewürfelten Speck dazu, würzt es mit Salz, grob geſtoßenem Pfeffer, Kümmel und fein gehackten Limonienſchalen, und gibt auch nach Belieben etwas weißen Wein dazu. Dieß Gehäck füllt man in die kleinen Schweinsdärme, ſtipfet ſie aber während des Füllens, damit die verſchloſſene Luft nicht die Därme zerreiße. In heißen Sommermonaten darf man nur auf 2 Tage Würſte machen, um das Faulwerden zu verhüten.

178. Gehirnwürſte.

Man hackt nach Gutdünken etwas derbes Schweinfleiſch und halb ſo viel Speck ſehr klein, gibt einige in Waſſer geweichte und wieder ausgedrückte Mundſemmeln, geſtoßene Gewürznelken, Pfeffer, Salz, klein geſchnittene und in Schweinsfett gebratene Zwiebeln, das ein Par Mal durchgehackte Schweinhirn und einige Eierdotter dazu, füllt dieß Gehäckſel in Schweinsdärme, und bratet dieſe Würſte auf dem Roſte. Läßt ſie aber nicht lange ſtehen, weil ſie des Hirnes wegen bald einen faulenden Geſchmack annehmen.

179. Franzöſiſche Würſte.

Man hackt derbes Schinkenfleiſch, wovon

man Haut und Sehnen genommen hat, recht fein und gibt recht fetten mit Fleisch durchwachsenen und kleingewürfelten Speck dazu. Man nimmt gewöhnlich auf 3 Pfund Fleisch 2 Pfund Speck. Dazu gibt man 2 in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, 5 bis 6 Eierdotter, etwas Obers, Muskatnuß, Salz, und ein wenig trocknen, geriebenen Majoran, füllt alles dieß in Schweinsdärme und siedet die Würste im Wasser mit etwas Salz durch eine Stunde sehr langsam.

180. Würste von Kalbfleisch.

Man muß solches Fleisch, welches weder Sehnen noch Knorpeln hat, mit Nierenfett ganz klein hacken, mengt in Milch geweichte Semmel, Salz, etwas Obers und Muskatblüthe dazu, walzt daraus nach Verhältniß der Schüssel Würste, die man mit einem Kälbernetze umwickelt, und auf dem Roste bratet. Beim Anrichten gießt man gelbbraune Butter mit Limonienſaft darüber.

I. Fischspeisen.

181. Aal, gebratener.

Man schlägt dem Aal Kopf und Schweif ab, die weggeworfen werden, zieht ihm die Haut herunter, wäscht ihn sauber aus und schneidet ihn in Stücke, die man eine Weile wohl gesalzen liegen läßt, dann aber an einen Spieß steckt, und unter fleißigem Begießen mit Butter, worunter Limonienſaft, gestoßene Ge-

Digitized by Google

würznelken, Muskatblüthe und Zimmt kommen, bratet. Wenn man ihn auf die Schüssel anrichtet, gießt man die Soß aus der Bratpfanne darüber, auch kann man ihn, wenn man will, mit Rosmarinstängeln besteckt zur Tafel geben.

182. Aal, blau gesotten.

Auf diese Art bereitet, läßt man gewöhnlich die Haut unabgezogen, und gibt die Stücke in eine Kasserolle, dazu Essig und Wasser in gleichen Theilen, Gewürznelken, Ingwer, Muskatblüthe, Lorbeerblätter, und die fein geschnittenen Scheiben einer halben Limonie. Wenn der Fisch, wohl verdeckt, genug gesotten hat, löse man die Haut vom Fleische und rolle sie ein wenig auf, richte die Stücke auf eine Schüssel an, gebe alles, was mitgesotten hat, darauf, garnire ihn mit frischen Lorbeerblättern und Rosmarin, lege halbe Limonien zwischen den Fisch auf die Schüssel, und bringe ihn zur Tafel.

183. Aalruppe, mit pohlnischer Soße.

Bei dem Ausnehmen hüte man sich die Galle zu zerreißen, wodurch das Delicateste, die Leber verloren ginge; dieselbe, Lamprete genannt, muß dem Fische unten am Halse hängen bleiben. Nach gehöriger Reinigung von allem Schleim, übersiede man die Aalruppe im gesalzenen Wasser, zerschneide geschälte Zwiebeln und Aepfel, und gebe sie mit Ingwer, Pfeffer und geschnittener Semmelschmolle in einen Topf, worin man es mit Erbsenbrühe, Wein und Essig kochen läßt. Sollte nicht Brühe genug darüber seyn, so gieße

Digitized by Google

man noch etwas Erbsenbrühe, Wein und Essig daran. Zuletzt richte man die Aalruppe auf die Schüssel, gieße die Brühe mit allem darin befindlichen darüber, streue gebackene Semmelbröseln darauf und garnire den Fisch mit einigen frischgeschnittenen Limonienscheiben.

184. Aalruppe in Sauerkraut.

Den in Stücken geschnittenen Fisch läßt man in Salzwasser übersieden, in einem andern Geschirre Sauerkraut mit Wasser ein Paar Mal aufwallen. Hierauf zerlasse man in einer Kasserolle ein ziemliches Stück Rindschmalz, seihe das Kraut ab, und gebe es hinein, lasse es darin schwitzen, und mit hinlänglich hinzugegossenen, sauern Rahm durch einander kochen. Auf eine Randschüssel lege man dann zuerst ein Stück Rindschmalz, hierauf eine Lage Sauerkraut, dann einige Aalruppenstücke, wieder Sauerkraut und so fort, bis das ganze die Form einer Pastete hat, die man zuletzt mit einem Messer glatt streicht, mit zerlassenem Rindschmalz begießt, und in einem Backofen langsam backen läßt.

185. Asch, gebratener.

Dieser Fisch wird nicht geschuppet, sondern nur unter dem Bauche ausgenommen; von seinem Eingeweide ist allein der Magen zu brauchen. Man salzt hierauf den Asch von innen und außen gut ein, schneidet Zwiebeln, grüne Petersilien und Limonienschalen klein, füllt ihn damit und einem Stück Butter gut aus, bestreicht ihn dann von außen mit Rindschmalz, und bratet ihn unter öfterm Umkehren und wiederhohltem Bestreichen mit dem

Digitized by Google

Rindschmalz auf dem Roste schön braun. Auf die Tafel gibt man ihn mit Essig oder einer kalten Soß, auch nur mit halben Limonien, um selbst den Saft darüber zu drücken.

186. Austern gebackene.

Ein ziemlich großes Stück ausgewaschener frischer Butter, ungesalzenes gekochtes, von den Gräten gelöstes Hechtenfleisch mit einigen Austern gehackt; das Gelbe von einigen Eiern, gestoßene Muskatblüthe, und das Wasser von den Austern, die man backen will, rühre man recht gut durch einander, und gebe so viel fein geriebene Semmelbröseln dazu, als nöthig sind, das es dick genug wird. Dann nimmt man große Muscheln, oder recht klein gemachte Austerschalen, gibt etwas vom Fasch darein, eine oder zwei Austern darauf, die man wieder mit Fasch bedeckt. Dieß streicht man mit einem warmen Messer hübsch glatt, drückt sie zierlich um und um etwas ein, backt sie in einer Tortenpfanne, unten und oben Gluth, und richtet sie, wie die rohen Austern, mit Limonienhälften auf die Schüssel an.

187. Austern mit Ruttenleber in Limonien-Soß.

Wenn man die Ruttenleber blättlich geschnitten hat, lasse man sie mit den Austern ein wenig in Butter anlaufen, lege sie sodann auf eine Schüssel und richte die Butter darüber, drücke Limonensaft dazu, streue Semmelbröseln und kleine geschnittene Limonenschalen darüber, und lasse es wohl zugedeckt dünsten. Zuletzt gibt man noch etwas Muskatblüthe dazu, bestreut den Rand der Schüssel mit Semmelbröseln, und bringt sie zur Tafel.

Digitized by Google

188. Barben, mit schwarzer, pohlnischer Soß.

Man schuppe die Barben, reiße sie auf, und sammle das Blut in ein wenig Essig. Vom Eingeweide beseitigt man den Rogen, weil derselbe Abweichen nach sich ziehen soll. Große Barben schneidet man in Stücke, wässert sie rein aus, salzt sie stark, auf vier Pfund zwei Hände voll Salz und übergießt sie mit Essig und Wasser, worauf man sie bei hellem Feuer gut kochen läßt. Dann stelle man Wein, Essig und Wasser in einer Kasserolle auf die Gluth, schneide Zwiebel und Rinde von Rockenbrot hinein, reibe nach Gutdünken Lebzelten dazu, und lasse es mit Pfeffer und Ingwer kochen. Endlich streiche man diese Soß durch ein härenes Tuch in eine Rein, mache braune Butter daran, und gebe noch ein Stück frischen Limonisaft, Nelken und Zucker dazu. Wenn dieß zusammensiedet, schütte man das abgequirlte Blut dazu, und rühre es gut um. Zuletzt legt man die Barben hinein, und läßt sie darin ein wenig anziehen. Wenn sie zierlich angerichtet sind, bestreut man sie mit etwas weißem Ingwer, Muskatblüthe und geschnittenen Limonienschalen.

189. Barben gebraten mit Sardellen-Soß.

Wenn man die Barben sauber geschuppt und ausgenommen hat, kerbt man sie hin und wieder an den Seiten etwas ein, reibt sie mit zerlassenem Rindschmalz, bestreuet sie mit Salz und bratet sie auf dem Roste. — Dann bereite man eine Soß von Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, zwei Sardellen, eine kleine ganze Zwiebel und etwas Mehl. Hierauf schütte

Digitized by Google

man ein wenig Wasser und einen Löffel voll Weinessig, rühre es über dem Feuer wohl um, bis es dicklich wird, und gieße es sodann über die Fische.

190. Biberpratzen zuzurichten.

Nachdem die sauber geputzten und abgewaschenen Pratzen übersotten worden sind, läßt man sie mit Butter, Wein, Essig, Wurzeln und Kräutern, Lorbeerblättern, Limonienschalen, Salz, Ingwer und Pfeffer anziehen, bis sie schön weich werden, und gibt sie dann mit Butter oder auch Limoniensaft und Semmelbröseln zur Tafel.

191. Biber zuzubereiten.

Man putzt den Schweif des ausgebälgten Bibers in siedendem Wasser, damit die Schuppen abgehen, siedet ihn damit er hart wird, und schneidet ihn dann mit Speck, aber etwas grob, womit man die Schlegel spickt. Diese werden vor dem Braten eingebeitzt, und an den Spieß mit Papier umwunden gesteckt. Wenn sie ausgebraten sind, gibt man sie mit einer Soß, oder mit Butter und Limonisaft zur Tafel.

192. Dickfisch mit Kren.

Wenn der Dick in halb Essig und halb Wasser mit Salz gesotten hat, rühre man sauern Rahm, geriebenen guten Kren und eingeweichte Semmelschmölle mit einander ab, gieße ein wenig von der Brühe, in welcher der Dick gesotten hat, dazu, und bringe es in Sud. Dann lege man den Fisch auf eine Schüssel,

Digitized by Google

und gebe den Kren darüber, und lasse ihn damit noch einmal aufsieden,

193. Fische zu sulzen.

Man siede in einer Kasserolle Essig mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Kuttelkraut, schuppe und putze was immer für einen Fisch, und gebe ihn in diesen Sud. Wenn er genug gesotten hat, nehme man ihn wieder heraus, und lasse bloß ein Kopfstück gut einsieden, gebe etwas aufgelöste Hausenblase, Safran und Limonienschalen nebst dem Saft einer Limonie dazu, und lasse es noch einmal aufsieden, worauf man es durch ein feines Sieb über den Fisch passirt. Diesen läßt man über Nacht zugedeckt im Keller stehen, und gibt ihn dann mit grüner Petersilie garnirt zur Tafel.

194. Forellen blau gesotten.

Zu diesem Zwecke läßt man den Fisch bis zum Gebrauche im Wasser, schlägt ihn dann auf den Kopf, schlitzt ihm den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, und wäscht ihn schnell aus, daß kein Blut darin bleibt. Hierauf mache man einen Sud von Essig, Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Salz; von letzteren auf jedes Pfund Forellen eine Handvoll. Wenn dieß siedet, lege man die Forellen hinein, und schäume sie ab. — Wenn sie bald ausgesotten sind, schrecke man sie mit Wein und Essig zu gleichen Theilen ab, und lasse sie nochmals aufsieden, worauf sie schön blau werden. Man gibt sie mit grüner Petersilie garnirt, sammt Essig und Oehl zur Tafel.

Digitized by Google

195. Forellen in Wein.

Die ausgenommenen Forellen werden einige Male, aber nicht zu tief, auf dem Rücken geschröpft, eingesalzen und in die Pfanne gelegt, worin man so viel Wein gießt, daß er über die Fische geht. Man gibt ein Lorbeerblatt, ganze Muskatblüthe, ganzen Saffran, etwas Rosmarin, und mit Mehl abgedrücktes Rindfleisch dazu, und läßt die Forellen sieden. Sollte der dazu genommene Wein zu süß seyn, so kann man dieß durch etwas Limonisaft leicht mildern.

196. Forellen in Oliven-Soße.

Die Forellen werden erst blau abgesotten, dann bähe man eine Semmelschnitte, und hacke ausgekernte Oliven klein, welches beides man mit Wein sieden läßt. Diese Soß seihet man sodann durch ein Haartuch, würzt das Durchgelaufene mit Muskatblüthe, Zimmt und Ingwer, gibt etwas Essig und ein Stück Rindschmalz dazu, und läßt es aufsieden. Zuletzt drückt man noch Limonisaft dazu, und gießt diese Soße nicht über, sondern neben den Forellen in die Schüssel. Die Fische kann man mit klein geschnittenen Limonischalen und ausgekernten, nach der Länge getheilten Oliven bestreuen.

197. Forellen gebraten.

Man wasche die ausgenommen Forellen sauber aus, mache hin und wieder Kreuzschnitte hinein, und lasse sie, mit Salz und Pfeffer bestreuet, eine Weile liegen. Hierauf trocknet man sie ab, bestreicht sie mit Butter, und bratet sie auf dem Roste. In einer Kasserolle

Digitized by Google

bräune man Butter, rühre ein wenig Mehl darein, gieße dann Erbsenbrühe oder Petersilienwasser und etwas Wein dazu, würze es mit Ingwer, Pfeffer, Limonienschalen, Lorbeerblättern und einer Handvoll Kapern, lasse es so sieden, und lege die Forellen hinein, um darin anzuziehen.

198. Frösche gebraten.

Man ziehe ihnen die Haut sauber ab, putze die Füße, schneide die Krallen ab, salze die Schenkel gehörig, und wende sie in einem Teig von Eiern, Milch und Mehl um, worauf man sie in heißer Butter rasch ausbacken läßt.

199. Hausen zu dünsten.

Man wasche ein schönes Stück Hausen sauber aus, reibe es mit Salz ein, und lege es in eine Kasserolle mit Butter, Semmelbröseln, Wein und Gewürz. Man lasse ihn auf der Gluth gähe dünsten, gebe etwas Limonienschalen und grüne Petersilie dazu, richte ihn auf die Schüssel mit Milchrahm und Kapern darüber an, und lasse ihn, ehe er zur Tafel kommt, noch einen Sud aufthun.

200. Hausen gebraten.

Man schneidet von einem schönen Stück handbreite Schnitzeln, wäscht sie sauber ab, läßt sie eine Weile eingesalzen liegen, schmiert den auf der Gluth erwärmten Rost mit Butter, legt den Hausen darauf, und bratet ihn unter öfterm Umkehren und Beschmieren langsam mit Butter. Wenn er halb gebraten ist, bestreue man ihn mit Semmelbröseln und beim Anrichten mit Limonienschalen, lasse

Digitized by Google

Butter und Limonienſaft heiß werden, und gieße es darüber.

Will man ihn mit einer Müſcherl-Soße zur Tafel geben, ſo mache man, nachdem er auf dem Roſte gebraten hat, eine braune Einbrenn, ſchneide Sardellen, Zwiebeln und etwas grüne Peterſilie zuſammen, gebe es in die Einbrenn, die mit Erbſenbrühe zur gehörigen Dicke angegoſſen wird, lege den Hauſen hinein, und zuletzt die mit Wein ausgewaſchenen Müſcherln.

201. Gebratener Hecht mit Soße.

Nachdem man einen drey- oder vierpfündigen Hecht geſchuppt und ausgenommen hat, ſalzt man ihn, und läßt ihn eine Stunde liegen. Während dieſer Zeit werden 4 oder 5 Sardellen, etwas grüne Peterſilie und eine halbe ſpaniſche Zwiebel klein zuſammengeſchnitten, und ein Stück Butter oder Rindſchmalz abgetrieben, worin man das Geſchnittene gibt, und es gut durch einander rührt. Mit der Hälfte davon beſtreicht man ſodann den innern Theil des Fiſches, heftet ihn wieder zuſammen, ſteckt ihn an einen dünnen Spieß, mit Bindfaden wohl befeſtigt, und bratet ihn ſchön an der Gluth unter immerwährenden Begießen mit Milchrahm und der andern Hälfte des Geſchnittenen. Sobald er ausgebraten iſt, nimmt man den Bindfaden ab, und gibt ihn auf eine Schüſſel, die Soße darunter.

202. Hecht mit Sardellen geſpickt und gebraten.

Wenn der Hecht wie gewöhnlich geputzt, ausgenommen und ſauber ausgewaſchen iſt,

Digitized by Google

salzt man ihn nur wenig, löset zuvor ausgewaschene Sardellen von den Gräten, schneidet sie mit Speck länglicht und spickt damit den Hecht in zwei Reihen, steckt ihn mit Bindfaden wohl befestigt an einen Spieß, gibt dann in die Bratpfanne ein Stück Butter, ein Paar Löffel voll Milchrahm und den Saft einer Limonie, womit man den Fisch während des Bratens öfters begießt. Wenn er gehörig gebraten ist, legt man ihn auf eine Schüssel, läßt noch ein kleines Stück Butter mit etwas Milchrahm aufsieden, richtet es sodann über den Fisch an, und streuet länglicht geschnittene Limonienschalen darauf.

203. Kleine gebratene Hechte.

Wenn sie geschuppt, ausgenommen und sauber ausgewaschen sind, kerbt man sie ein wenig schief ein, reibt sie von innen und außen mit Salz und Neugewürz ein, und läßt sie eine Weile liegen; sodann betröpfelt man sie mit heißer Butter, womit man auch den Rost beschmiert, und sie darauf schön gelb braten läßt. Zuletzt richtet man sie auf eine Schüssel an, und drückt Limoniensaft darauf.

204. Hecht heiß abgesotten mit Kren.

Wenn der Hecht auf die gewöhnliche Art geputzt ist, lege man ihn ganz oder in Stücke zerschnitten in eine Rein, gießt die Hälfte guten Weinessig und die Hälfte Wasser dazu, thut allerlei Wurzelwerk, Limonienschalen, Zwiebeln, ganzen Pfeffer, zwei Lorbeerblätter darein, und läßt es langsam sieden. Wenn er genug gesotten hat, nimmt man ihn geschwind aus dem Sude, richtet ihn auf eine Schüssel an, bestreut ihn recht dick mit ge-

Digitized by Google

riebenen Kren, gießt etwas von dem heißen Sude darauf und läßt ihn wohl zugedeckt eine Weile, ehe man ihn zur Tafel gibt, stehen, damit der Kren beſſer anziehen kann.

Auch kann man die Hälfte einer geriebenen Krenwurzel mit einem Löffel voll Mehl in eine Rein geben, mit einem Seitel Milchrahm gut abrühren, und dieß in ein Paar Schöpflöffel voll von dem Sude, worin der Fiſch bereitet wurde, mit einem Stück Butter aufwallen laſſen, und dieſe Soß über den Fiſch anrichten.

205. Hecht mit Karfiol.

Hecht und Karfiol werden, nachdem ſie ſauber geputzt, und erſterer geriſſen, mit Salz abgerieben, eine Weile gelegen hat, jedes beſonders im Waſſer abgeſotten. Dann ſtößt man in Milch geweichte Semmeln, ein Stück Butter und die Abfälle des Karfiols in einem Mörſer wohl durcheinander, thut es hierauf in eine Pfanne, gibt Peterſilienwaſſer, Salz, Muskatblüthe und noch etwas Butter dazu, und gießt es nach nochmaligem Aufkochen über den Hecht und Karfiol, nachdem man beide zuvor auf einer Schüſſel zierlich rangirt hat.

206. Hecht mit Sardellenbutter.

Man laſſe Eſſig mit Salz, Zwiebel, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Baſilicum gut aufkochen, den hierauf hineingelegten Hecht ein Paar Mal aufſieden und dann eine Weile ſtehen, damit er körnig wird. Mit Sardellenbutter ſchmiere man eine Kaſſerolle aus, begieße ſie mit ſauren Rahm, lege den Fiſch gehörig hinein, beſäe ihn mit feinen Semmelbröſeln, gebe noch 3 Loth Sardellenbutter dar-

Digitized by Google

auf und lasse ihn damit eine Weile zugedeckt dünsten.

Diese Sardellenbutter, welche man zum Aufbewahren bereitet, und für Farcen und Soßen stets in Vorrath haben muß, macht man auf folgende Art:

Auf ein halbes Pfund Butter kommt ein Viertel Pfund gute Sardellen, die wenn sie gewaschen und rein geputzt sind, mit der Butter gestoßen und dann durch ein feines Haarsieb gestrichen werden.

207. Hecht mit Fricassee.

Nach der gewöhnlichen Behandlung wird der Fisch nach dem Verhältniß seiner Größe in Stücke geschnitten, und diese in einer Kasterolle mit Erbsenwasser, ein Paar Löffeln voll Wein, etwas Limonisaft, frischer Butter, Muskatblüthe und fein geschnittenen Limonienschalen, eine Viertelstunde lang gedünstet, wobei man sie ein wenig mit Mehl einstaubt. — Die Fricassee bereitet man inzwischen auf folgende Art: Man rührt 3 Eierdotter, einen mittelmäßigen Kochlöffel voll Mehl, ein eigroßes Stück Butter und von einer halben Limonie den Saft wohl unter einander, seihet dann die Soß von dem Fisch unter die Fricasse, setzt sie auf eine Gluth, bis sie unter öfterem Umrühren recht dick wird, worauf man sie über den bereits auf eine Schüssel gelegten und abgehäuteten Fisch anrichtet.

208. Hecht in böhmischer Soß.

Man schäle und schneide eine hinlängliche Anzahl Zwiebeln in Scheiben, und lasse sie in Petersilienwasser weich sieden. Hierauf

Digitized by Google

seihe man das Wasser ab, brenne es an die Zwiebeln, gebe ein wenig Ingwer, Essig und Pfeffer daran, und lasse es noch eine Weile siedcn. Sodann richte man es über den zuvor blau abgesottenen Hecht, und lasse es mit diesem noch ein Paar Mal aufsieden.

209. Hecht in pohlnischer Soß.

Die Stücke eines abgeschuppten, ausgenommenen und gereinigten auf eine halbe Stunde im Salze gelegenen Hechtes, läßt man in einer Kasserolle mit gutem Essig unb Erbsenbrühe langsam sieden (Essig und Erbsenbrühe müssen jedoch so viel sein, daß sie über die Stücke gehen). Wenn der Fisch genug gesotten hat, so schwellt man ihn ab, gießt den Sud in eine Rein, brennt ihn mit Zwiebeleinbrenn in der rechten Dicke ein, und gibt sodann sauber geklaubte Rosinen, Zwiebeln, länglich geschnittene Mandeln, von der Hülse befreit, Limonienschalen, Zucker und Honig, nebst etwas Neugewürz dazu, läßt es gut aufsieden, und gießt es sodann über den auf der Schüssel angerichteten Fisch, worauf man das Ganze noch ein Mal auf einer Kohlenpfanne aufwallen läßt, und sodann zur Tafel gibt.

210. Karpfen blau abgesotten.

Dazu sind die Spiegelkarpfen die besten, weil sie wenig Schuppen haben. Wenn der Fisch ausgenommen und ausgewaschen ist, schneidet man ihn in Stücke, und übergießt sie mit heißem Essig, wodurch er schön blau wird. Den Sud bereitet man mit Kräuteressig, Wasser, einigen Gewürznelken, nebst Salz. Wenn er aufsiedet, legt man den Fisch

Digitized by Google

hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn langsam fortsieden; hat er ausgesotten, so gibt man Fließpapier darüber, und läßt ihn ein wenig stehen. Beim Anrichten garnirt man den Fisch und den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie.

211. Karpfen in Sauerampfer-Soß.

Man schneidet den wohlgeputzten Karpfen auf beiden Seiten in der Länge durchaus ein, jedoch nicht durch, reibt ihn mit Salz und gestoßenem Pfeffer ein, bestreicht ihn mit zerlassenen Rindschmalz, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit demselben auf dem Roste, bis er schön hellbraun und gut ausgebraten ist. Dann gibt man eine gute Sauerampfer-Soß in die Schüssel, und den Fisch darauf.

212. Karpfen gedünstet.

Der Fisch muß gut abgeschuppt und gewaschen, und mit einem Tuche gut abgetrocknet werden; dann öffnet man ihn, und fängt das Blut mit Essig auf. Der Karpfen wird in beliebige Stücke zerschnitten, gut eingesalzen, dann läßt man ihn 1 Stunde im Salze liegen; nun gibt man ihn in eine flache glasirte Rein, läßt ein wenig Rindschmalz heiß werden, gibt in feine Blätter geschnittene gelbe Rüben, Petersilie, Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und wenig ganzen Pfeffer und ein Paar Stück Limonienschalen, und dann den Fisch in schöner Ordnung hinein, jedoch so, daß kein Stück auf das Andere zu liegen komme; dann nimmt man eine gute Handvoll schwarze Brodbrösel, und besäet damit jedes Stück, läßt 4 Loth Schmalz in einer

Digitized by Google

Pfanne recht heiß werden, und brennt jedes Stück Fisch mit einem Löffel voll davon ab, gibt man unten und oben Kohlen, und läßt ihn gut dünsten.

Wenn er bald gut ist, wird das Blut mit dem Essig auf die Seite hinein gegeben, man läßt es dann langsam versieden, damit eine kleine gute Soß bleibt; unten gibt man wenig, oben mehr Kohlen, damit der Fisch eine hübsche Farbe bekommt, und resch bleibt. Dann auf die Tafel.

213. Karpfen in böhmischer Soß.

Nachdem der Fisch wie gewöhnlich behandelt und das Blut in etwas Essig aufgefangen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, setzt halb Essig und halb Bier in einer Pfanne auf's Feuer, und läßt es mit einigen geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Limonienschalen, auch fein geschnittenem Sellerie gut aufkochen. Dann gibt man die Karpfenstücke sammt dem behutsam von der Galle getrennten Bäuschel und einem Stück Butter hinein, und läßt alles schön langsam aufkochen. Zuletzt gibt man das Blut und ein Stückchen Zucker dazu, und richtet nach nochmaligem Aufsieden, den Karpfen sammt den Wurzeln auf die Schüssel. Sollte die Soße nicht dick genug sein, so kann man sie noch in einer braunen Einbrenn von Rindschmalz, etwas Mehl und einem Stückchen Zucker verkochen lassen.

214. Karpfen auf französische Art.

Nach der vorausgehenden, gewöhnlichen Behandlung des Fisches, schneidet man ihn in Stücke, die man unausgewaschen eine Weile

Digitized by Google

im Salze liegen läßt. Man schält und schneidet hierauf 2 große Zwiebeln in Scheiben, läßt ein großes Stück Rindschmalz in einer Pfanne zergehen, und röstet die Zwiebeln darin schön weich, jedoch nicht braun, legt den Fisch darein, gibt Rosmarin, Lorbeerblätter, Limonien- und Pomeranzenschalen, ganzen Neugewürz und Pfeffer dazu, gießt eine halbe Maß rothen Wein darauf und läßt ihn sieden, bis er Soß bekömmt.

215. Karpfen auf pohlnische Art.

Wenn die Karpfenstücke ein Paar Stunden mit Salz besprengt gelegen haben, wischt man sie ab, gibt sie in eine breite Pfanne, klein gehackte Zwiebeln, ein gutes Stück Butter, Muskatblüthe, gestoßene Zwiebel, etwas Salz, in gleichen Theilen Wein und Wasser dazu, und läßt sie dann verdeckt sieden.

216. Karpfen auf ungarische Art.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten ist, die man eine halbe Stunde eingesalzen liegen läßt, hackt man einige geschälte Aepfel mit ein Paar Zwiebeln klein, röstet sie in Butter, gibt dieß nebst den Karpfenstücken, dem Rogen oder der Milch in eine breite Pfanne, gießt Erbsenbrühe und Wein, durch Rühren gelb gefärbt, darüber, und würzt es mit Zucker, Ingwer und Muskatnuß. Die Schmolle einer in kaltem Wasser eingeweichten Semmel, hacke man sodann mit einer Limonie ganz klein, und lasse es mit dem Karpfen aufsieden, bis die Soße dicklicht wird.

217. Karpfen mit rother Weinbrühe.

Wenn der Karpfen nach der gewöhnlichen

Digitized by Google

Zurichtung in Salzwasser abgekocht ist, quirle man ein Seitel rothen Wein, halb so viel Wasser und 5 Eierdotter zusammen, setze es auf die Gluth und gebe 4 Loth auf einer Limonie abgeriebenen Zucker dazu. Man fahre mit immerwährendem Quirlen fort, bis die Soße zu sieden anfängt, dann richte man sie über den Fisch an.

218. Karpfen gesulzter.

Zu dem Sude nimmt man nach der gewöhnlichen Vorherbehandlung des Karpfen, eine halbe Maß weißen Wein, ein und eine halbe Maß Wasser, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Limonienschalen, ganzen Pfeffer, einige klein geschnittene Zwiebeln, 3 bis 4 Gewürznelken und 1 Loth Hausenblase, gibt dieß alles in eine Kasserolle und läßt es langsam sieden, dann legt man den Fisch hinein, siedet ihn, und richtet ihn auf eine Schüssel an, den Sud seihet man davon ab und läßt ihn auskühlen. Hierauf schlägt man ein Paar ganze Eier mit den Schalen in den Sud, setzt ihn abermals auf die Gluth, und läßt ihn langsam sieden. Endlich läßt man den Sud langsam durch ein aufgespanntes Tuch durchlaufen, damit er klar wird, gießt die Hälfte davon in eine Kasserolle, oder in einen Model, und laßt es stocken, legt es mit Oliven oder Meerkrebsen aus, gibt den Fisch darauf, und dann die andere Hälfte darüber. Wenn es fest genug gestockt ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

219. Krebse mit grünen Erbsen.

Man kocht die Krebse in Fisch- oder dünner Erbsenbrühe weich, bricht von den gesottenen

Digitized by Google

Krebsen die Schalen weg, stoßt sie im Mörser klein, röstet sie mit Butter, gibt sie in die Erbsenbrühe, preßt sie mit derselben durch ein Tuch zu den grünen Erbsen, würzt sie mit Pfeffer, Salz, Ingwer, Muskatblüthe, und läßt alles noch einmal aufsieden.

220. Rohrhühner in einer braunen Soße.

Man schneidet die enthäuteten Rohrhühner in mehrere Theile, wäscht sie öfters aus, und läßt sie dann in einer siedenden Beize von halb Essig und halb Wasser, Kuttelkraut, Lorbeerblättern, Limonienschalen, Zwiebeln und Salz auf der Gluth weich dünsten. Dann macht man mit Butter eine kleine Einbrenn, füllt sie halb mit der Beize, worin die Rohrhühner gedünstet haben, und halb mit Erbsenbrühe auf, verdünnt die aufgesottene dann mit Wein, und läßt darin die Rohrhühner noch ein wenig ausdünsten. Dann wird die Soß durch ein Sieb getrieben, und über die Rohrhühner auf eine Schüssel angerichtet.

221. Faschirte Krebse.

Man löst die mit Salz, grüner Petersilie und etwas Kümmel abgekochten, gereinigten Krebse auseinander, dünstet etwas Reis mit Butter und klein geschnittener Petersilie, gibt 3o gröblich zusammen geschnittene Krebsschweife, etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt es auskühlen, und rührt es mit einem Eierdotter und 3 Löffel voll Milchrahm gut ab. Damit füllt man die Krebsschalen, legt den untern Theil wieder darauf, um ihnen das Ansehen ganzer Krebse zu geben, drückt die Schale fest zusammen, und gibt über die auf eine Schüssel gelegten etwas Butter. Dann

Digitized by Google

gibt man etwas grüne geschnittene Petersilie mit 6 Löffel voll Milchrahm, einigen Löffeln voll weißen Wein, und etwes Kümmel auf eine Schüssel, die Krebse darauf und läßt sie mit Gluth von oben und unten gut aufsieden, und trägt sie dann zur Tafel.

222. Gedünstete Krebse.

Man gibt klein geschnittene Petersilie, etwas eben solchen Knoblauch und rein ausgewaschene Krebse in ein Stück warm gewordener Butter, salzt es und läßt es eine Weile dünsten. Dann läßt man die Krebse mit etwas Milchrahm so lange dünsten, bis sie schön roth werden.

II. Eingemachtes.

223. Hühner in Butter-Soße mit Karfiol.

Man läßt ein Stück Butter nur zerfließen, 3 Löffel voll Mehl darein ein wenig anlaufen, füllt Brühe darauf, und läßt es mit 3 Löffel voll Milchrahm zusammen versieden. Dann blanchirt man junge geputzte Hühner, und läßt sie in der gesiehenen Soße weich genug kochen, den Karfiol putzt man und siedet ihn im Salzwasser ab; sind die Rosen klein, so bleiben sie ganz, sind sie größer, so schneidet man sie in 2, 3 oder 4 Theile, und legt die Stängel davon mit etwas zgestoßener Muskatblüthe in die Soße. Einige Minu-

Digitized by Google

ten vor dem Anrichten legt man den Karfiol in die Soße, ziert damit den Rand der Schüssel, legt die Hühner in die Mitte, und gießt die Soße darüber.

224. Hühner mit grünen Erbsen und Krebsschweifen.

Man macht eine Butter-Soß wie in der vorhergehenden Nummer und legt kleine blanchirte und in 4 Theile geschnittene Hühner hinein, gibt dann ein Seitel grüne, mit Butter und grüner Petersilie weich gedünstete Erbsen und ausgelöste Krebsschweife zu den Hühnern, und kocht es zusammen eine Viertelstunde. Beim Anrichten legt man die Hühner in die Mitte, macht um dieselben einen Rand von Erbsen, und legt die Krebsschweife so darauf, daß immer zwei Finger breit die Erbsen bloß bleiben.

225. Hühner in Fricassee.

Man gibt in ein Stück warmen Butter 2 Löffel voll Mehl, eine ganze Zwiebel, ein Büschel grüne Petersilie, füllt es mit Brühe auf, würzt es mit etwas Muskatblüthe und läßt es versieden. Dann gibt man in die gesiehene Soße kleine, dressirte und blanchirte Hühner, und läßt sie darin auskochen. Vor dem Anrichten zersprudelt man in einem Topf 2 Eierdotter, gibt die Soße dazu, läßt sie unter beständigem Rühren über einem Kohlenfeuer dicklicht werden, richtet die Hühner auf eine Schüssel und gießt die Soße darüber.

226. Heißabgesottene Hühner.

Man läßt kleine, fleischige, etwas gesalzene

Digitized by Google

und schön dressirte Hühner in einer Kasserolle mit Zwiebel, gelben Rüben, grüner Petersilie, etwas ganzen Pfeffer, Neugewürz, 3 Theilen Wasser, und einem Theile Essig so lange sieden, bis sie zur Hälfte weich sind. Dann gibt man 2 Löffel voll Mehl in ein Stück warmer Butter, läßt es etwas anlaufen, seihet die Soße darauf, gibt 2 oder 3 Löffel voll Milchrahm dazu, und läßt darin die Hühner vollends auskochen.

227. Paprika-Hühner.

Die Hühner werden, nachdem dieselben rein geputzt und gesalzen sind, nach Belieben zerschnitten oder ganz gelassen. Auf 2 Hühner läßt man 1 viertel Pfund gute Butter heiß werden, und in derselben ein Häuptel fein geschnittenen weißen Zwiebel gelb abdünsten, gibt eine Messerspitze Paprika (türkischen Pfeffer) in die Butter, dann die Hühner hinein, und läßt sie gut weiß aufdünsten, dann nimmt man 1 Seitel sauern Rahm dazu, läßt es gar sieden, daß die Soß schön dicklicht wird, und gibt sie schnell auf die Tafel.

228. Enten mit Reis faschirt.

Man löst von 2 auf dem Rücken aufgeschnittenen Enten die Beine aus und füllt sie mit Fasch, die man aus einem halben Pfund rein gewaschenem Reis bereitet, den man in einer Kasserolle mit einem Schöpflöffel voll fetter Brühe, einem halben Pfund ausgelösten Mark, einem Stück Schinken, und einer ganzen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel so lange kochen ließ, bis er weich wurde, wo man sodann Zwiebel und Schinken heraus nahm, 3 oder 4 Dotter daran

Digitized by Google

rührte und es gehörig salzte. Die gefüllten Enten näht man mit feinem Spagat zusammen, gibt ihnen eine schöne Form, und läßt sie bei einer Gluth von oben und unten dünsten. Beim Anrichten muß man den Spagat wegnehmen, und etwas Saft unter die Ente geben.

229. Faschirter Indian.

Man schneidet einem jungen aber nicht zu kleinen, blanchirten Indian auf dem Rücken die Haut in die Länge abwärts auseinander, löst das Beinwerk ab, und läßt nur Schenkel und Flügel daran. Dabei muß man aber Sorge tragen, daß die Haut nicht verletzet werde. Dann schneidet man ein halbes Pfund blanchirtes Kalbfleisch, eine Gansleber und etwas Speck zu der Größe einer Erbse zusammen, dünstet sie mit einigen geschnittenen frischen Trüffeln und Champignons in Butter, etwas grüne Petersilie und geschnittenem Schnittlauch, würzt es mit Salz und Pfeffer, vermengt in einem Weidling dieß alles mit einem ganzen Ei und einem Dotter, und näht, wenn man den Indian damit gefüllt hat, die Haut desselben zusammen. Dann belegt man den Indian mit dünnen Speckblättern, umwickelt ihn mit Zwirn, und gibt ihn in eine Kasserolle, die oben nicht größer seyn darf als der Indian, und läßt ihn mit 3 Schöpflöffeln voll guter Brühe, ein halbes Seitel weißen Wein, etwas grüner Petersilie und Schnittlauch langsam kochen. Ist der Indian weich genug, so nimmt man ihn heraus, und gibt ihn an einen Ort, wo er nicht auskühlen kann, schöpft das Fett von der Soße rein ab, und läßt die gesiehene Soß so lange kochen, bis

Digitized by Google

nur wenig mehr übrig bleibt. Dann legt man den von Speck befreiten Indian auf eine Schüssel, gießt die kleine Soße darüber, und belegt den Rand mit klein gedünsteten Erdäpfeln.

230. Kapaun mit Müscherl.

Man läßt in einer gelben Einbrenn etwas Semmelbröselnanlaufen, und kocht diese, mit einigen Sardellen, etwas grüner Petersilie, Limonienschalen und einigen Zwiebeln, alles klein geschnitten, sammt guter Suppe und einem halben Seitel Wein eine Weile auf, läßt dann frische, mit Wein ausgewaschene Müscherl sammt einem gebratenen und schön dressirten Kapaun darin aufsieden, richtet ihn dann auf eine Schüssel, und gießt die Soß sammt den Müscherln darüber.

231. Kapaun in der falschen Müscherl-Soß.

Man füllt eine braune Einbrenn mit halb rothem Wein und halb Brühe auf, und läßt sie mit 6 Sardellen, etwas Zwiebel, grüner Petersilie, Limonienschalen, alles klein geschnitten, sammt etwas gestoßenem Pfeffer und ein wenig Muskatblüthe gut versieden, dünstet in dieser Soß einen gebratenen Kapaun weich, und trägt ihn dann auf.

232. Eine alte Henne auf Wildpretart.

Man putzt die Henne und wascht sie aus, spickt sie gut auf der Brust und so weit man kann, salzet sie ein, macht eine gute Beize wie gewöhnlich, nur nimmt man einige Wachholderbeeren dazu, läßt dann die Henne 2 bis 3 Tage in der Beize liegen, dann spaltet man

Digitized by Google

dieselbe und thut sie sammt der Beize in eine Rein und läßt es dünsten bis die Henne weich zu werden anfängt, nimmt sie dann heraus, steckt sie an den Spieß und begießt sie mit saurem Rahm; wenn sie etwas gelblich wird nimmt man sie vom Spieß, gibt sie in eine Rein, passirt die Soß durch ein Sieb über die Henne, wozu auch alles aus der Bratpfanne mit etwas Rindsuppe geschwemmt wird, dann sprudelt man 2 Löffel Mehl mit etwas saurem Rahm ab, gibt es über die Henne und streut noch etwas Kapern und feingeschnittene Limonienschalen darauf, läßt Alles noch eine Weile aufsieden, und richtet es mit länglich geschnittenen Citronenschalen zierlich bestreut auf die Schüssel.

233. Faschirte Tauben.

Man schneidet die gehörig gereinigten Tauben auf dem Rücken auf, und nimmt das Fleisch bis auf Flügel, Füße und Kopf heraus. Dann macht man eine Fasch von dem Taubenfleische, etwas Mark, grüner Petersilie, Limonienschalen, einer in Milch geweichten Semmel, und dem Eingerührten von 2 Eiern, welches alles klein geschnitten in einem Weidling mit einem Löffel voll Milchrahm, etlichen gewürfelten ausgelösten Krebsschweifen gut vermengt, und dann in die Tauben gefüllt wird, die man zusammennäht und ihnen wieder die vorige Form gibt. Die Tauben werden nun in eine Kasserolle mit etwas blätterweis geschnittenem Speck, Zwiebel, Petersilienwurzeln und gelben Rüben, gedünstet. Unter dem Kasserolldeckel befestigt man ein mit Rindschmalz reichlich bestrichenes Papier und gießt öfters etwas Brühe daran, damit die Tauben

keine Farbe bekommen. Dann nimmt man sie heraus, dünstet das Wurzelwerk in der Kasserolle gut ein, staubt etwas Mehl daran, füllt gute Brühe darauf, und läßt es versieden. Nun werden die Tauben mit der gesiehenen Soße zur Tafel gegeben.

234. Gedünstete Tauben.

Man dünstet in einer Kasserolle 2 oder 3 gesalzene und schön dressirte Tauben mit einigen Blättern Speck, Zwiebeln, gelben Rüben schön braun. Dann nimmt man sie heraus, läßt etwas daran gestaubtes Mehl braun werden, und läßt die mit Brühe und etwas guten Essig aufgefüllte Soße mit etwas Limonienschalen und ganzen Pfeffer gut versieden. Zuletzt gibt man die Tauben mit Kapern und 2 Löffeln voll Milchrahm in die gesiehene Soße, dünstet sie noch etwas, und gibt sie mit einem Kranz von Butterteig zur Tafel.

235. Kälberne Brust in der Glaß.

Man blanchirt eine schöne kälberne Brust, von der man die Rippen abgelöst und die Schildel weggeschnitten hat, spickt sie dann in 5 oder 6 Reihen mit fein geschnittenem Speck und stutzt den Speck, damit es einem Igel ähnlich wird, und läßt es dann in einer Kasserolle mit einigen Stückchen Schinken, Schalotten, und einem kleinen Büschchen Petersilie, worüber man braune Suppe füllt und es bedeckt, weich dünsten. Nun wird die Brust herausgenommen, die Soße gesiehen, und dann in der Kasserolle zu einer Glaß gesotten, daß nur wenig Soße übrig bleibt. Dann gibt man die Brust in die Glaß, aber so, daß die gespickte Seite damit ganz umzogen wird, legt

Digitized by Google

die Brust in die Mitte der Schüssel, gießt die Soße darüber, und macht von einem halben Pfund Kalbfleisch, einem Viertel Pfund Speck, einer abgetriebenen und in Milch geweichten Semmel, welches man alles klein hackt und im Mörser fein stößt und wozu man 2 oder 3 Eierdotter gibt, damit es zu einem Teig wird, sammt etwas klein geschnittenen Schalotten und etwas grüner Petersilie auf einem mit Mehl bestaubten Bret eine dicke Wurst, die man in der Rindsuppe kocht, und dann davon messerrückendicke Blätter schneidet, um damit den Rand der Schüssel, wie mit einem gelben Kranze zu belegen.

236. Kälberne Brust mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt.

Man übersiedet Spargel und Krebse, löst die Krebse aus, und würfelt sie sammt dem Spargel, macht von den Schalen Krebsbutter, schneidet eine abgeriebene und in Milch geweichte Semmel klein, und dünstet sie ein wenig mit etwas klein geschnittener grüner Petersilie, gibt dann auch den Spargel und die Krebsschweife, sammt etwas grünen Erbsen darein, nimmt es nach einer Weile von der Gluth weg, würzt und salzt es, läßt es ein wenig abkühlen, rührt es dann mit einem ganzen Ei und einem Dotter gut ab, füllt dieß in eine rein gewaschene kälberne Brust, und dünstet sie in einer Kasserolle auf Speilen mit darüber gegossener Rindsuppe schön weich. Vor dem Auftragen gibt man eine Champignon-Soß über die Brust.

237. Kälbernes Hirn in Limonien-Soße.

Man läßt einen guten Löffel voll Mehl in

einem Stück warmer Butter ein wenig anlaufen, gibt einen in der Mitte gespaltenen Zwiebel hinein und füllt es mit guter Brühe auf; hat nun die Soße versotten, so nimmt man die Zwiebel heraus, und gibt Limonienschalen und den Saft einer Limonie hinein. Das im Salzwasser gesottene und enthäutete Hirn, wird in gleiche Stücke geschnitten, in abgeschlagene Eier getaucht, halb in Semmelbröseln und halb in Mehl gewalzet, und aus dem Schmalze gebacken, zuletzt läßt man es dann in der Soße noch ein wenig aufkochen.

238. Kälberne, braun gedünstete Karbonaden.

Man löst von den kälbernen Karbonaden die Haut von dem Beine so ab, daß das Bein bis dahin, wo das Fleisch ist, ganz rein wird, klopft letzteres klein zusammen und formt runde Karbonaden davon, die man salzt. Dann legt man in einer Kasserolle die Karbonaden auf einige Blätter Speck, Zwiebel und gelbe Rüben, dünstet sie langsam, wendet sie öfters um, damit sie überall braun werden, nimmt sie dann heraus, läßt 1 oder 2 Löffel voll Mehl in den Gedünsteten schön braun werden, füllt es mit Brühe auf, und läßt die Soß eine halbe Stunde versieden, nimmt dann von dem Durchgesiehenen das Fett weg, richtet die Karbonaden mit etwas Limonienschalen und dem Saft einer Limonie, wie einen Kranz auf die Schüssel, gießt die Soße darüber, und bestreut sie mit länglich geschnittenen Limonienschalen.

239. Gefüllter kälberner Schlegel mit Soße.

Man schneidet das Fleisch von einem jungen

Digitized by Google

kälbernen Schlegel sammt 2 in Milch geweichten Semmeln, einigen Sardellen, 2 überbrennten Brieseln, etwas Limonienschalen und ein wenig Kuttelkraut, klein zusammen, und füllt den Schlegel, wovon man das Fleisch ausgeschnitten hat, mit einer Fülle, die man von 3 Löffeln Milchrahm, 4 ganzen Eiern, etwas gestoßenem Pfeffer, Salz und Muskatblüthe, alles wohl vermengt macht, speilt und überbindet ihn mit Spagat, salzt und dünstet ihn oben und unten 2 Stunden langsam, wobei man ihn öfters umwendet; dann legt man ihn auf eine Schüssel, dünstet ihn mit einer Soße von Milchrahm und der Schlegelsuppe noch einmal auf und gibt ihn zur Tafel.

240. Gespickte kälberne Schnitzel.

Man spickt 2 Finger breite und 4 Finger lange, nicht zu dicke Schnitzel von einem kälbernen Schlegel mit fein geschnittenem Speck, und legt die ein wenig gesalzenen in heißes Fett, läßt eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel darin gelbbraun werden, streuet ein wenig Mehl und Semmelbröfel auf die Schnitzel und läßt sie bräunlich werden, dann mit einem Schöpflöffel voll Brühe, dem Saft einer halben Limonie, ein wenig klein geschnittenen Limonienschalen, zwei klein gehackten Sardellen, etwas Muskatblüthe, und frischen mit Wein ausgewaschenen Müscherln aufsieden.

241. Kalbskopf in Fricassee.

Den im Salzwasser weich gesottenen Kalbskopf legt man in kaltes Wasser, läßt in einem Stücke warmer Butter 2 Löffel voll Mehl, eine in der Mitte gespaltene Zwiebel und etwas grüne Petersilie ein wenig anlaufen, füllt

Digitized by Google

es mit Brühe auf, und läßt die Soße verkochen. Den in gleiche Stücke zerschnittenen Kopf läßt man sodann mit der darüber gesiehenen Soße und etwas gestoßener Muskatblüthe aufkochen. Vor dem Auftragen zersprudelt man in einem Topfe 3 Eierdotter, stellt den Topf zum Kohlenfeuer, und sprudelt es immer bis es dicklicht wird. Dann richtet man den Kopf auf eine Schüssel, gießt die Soße darüber, und belegt den Rand der Schüssel mit einem Kranze von Butterteig.

242. Faschirter Hase.

Man schneidet ein Stück von einem kalten Hasen, ein Stück Rehfleisch, etwas Zwiebel, die Hälfte einer gebratenen Gänseleber, eine in Rindsuppe geweichte Semmel recht klein zusammen, und rührt es mit 2 Eierdottern, 2 Löffeln voll Milchrahm und gestoßenem Pfeffer gut ab, und gibt einen Theil von diesem Fasch in eine mit Gänsefett und feinen Semmelbröseln bestrichene Form eines Hasen, belegt mit dünnen Hasen- oder Rehfleisch-Schnitten die Mitte des Models, gibt die noch übrige Fasch darauf, und backt es mit Glut von oben und unten schön aus. Dann läßt man eine braune, mit Brühe aufgefüllte Einbrenn mit etwas Essig, Limonienschalen, Kapern, und zuletzt ein Paar Löffeln voll Milchrahm aufkochen, und trägt den auf eine Schüssel gestürzten, und mit der kleinen Soße begossenen Hasen zur Tafel.

243. Gedünstetes Lämmernes.

Man spickt zwei blanchirte Schlegel von einem schon etwas größeren Lamm in dichten

Digitized by Google

Reihen an einander, und läßt sie in einer Kasserolle mit 2 Zwiebeln, gelben Rüben, die blätterweis geschnitten sind, etwas Kuttelkraut, einem Lorbeerblatt, 3 Schöpflöffeln voll brauner Suppe, sammt einem in Stücken gehackten Kalbsfuß, zu einem Glaß kochen. Denn läßt man die gedünsteten Zwiebeln und gelben Rüben mit einem Löffel voll Mehl in einem Löffel voll heiß gewordenen Fett braun werden, füllt etwas Brühe auf, läßt es mit etwas Essig und Limonienschalen gut verkochen, und dann in der gesiehenen Soße 6 große, blätterweis geschnittene Gurken aufkochen. Die Schlegel läßt man in dem kleinen Glaß ganz heiß werden, wälzt sie darin um damit sie davon ganz umzogen werden, richtet sie dann auf die Schlüssel, die Soße darüber, und macht mit den Gurken ringsherum einen Kranz.

244. Ragout von Kalbfleisch.

Man gibt das gewürfelte Fleisch von einem Stück kalten Kalbsbraten in folgende Soße. Man läßt einen Löffel voll Mehl in einem eigroßen Stück warmer Butter anlaufen, füllt es mit Brühe, einem Löffel voll Milchrahm und gestoßene Muskatblüthe auf, und läßt darin das Kalbfleisch mit 25 bis 30 gespaltenen Stücken Spargel und Champignons, die man vorher in Butter und grüner Petersilie dünstet, so eindünsten, daß keine Soße bleibt. Dann richtet man es auf eine Schüssel in der Form eines Berges an, und macht herum einen Kranz von Butterteig. Statt des Spargels kann man auch im Salzwasser gesottenen und zerschnittenen Karfiol nehmen.

Digitized by Google

245 Ragout von einem Rehrücken.

Man läßt klein geschnittene Zwiebel und das übrig gebliebene, in fingerlange dünne Schnitten geschnittene Fleisch eines Rehrücken oder Schlegels, in einem Stückchen Butter gut anlaufen, mit 1 oder 2 davon gestaubten Löffeln voll Mehl noch ein wenig röstet, gießt etwas Brühe und den Saft einer Limonie daran, würzt es mit geschnittenen Limonienschalen und etwas Muskatblüthe, läßt es mit einem Löffel voll Milchrahm gut aufsieden, und richtet es schön auf eine Schüssel.

246. Zungen in pohlnischer Soße.

Man dünstet eine im Salzwasser weich gekochte und enthäutete Zunge in einer Kasserolle mit Speckblättern, einer großen Zwiebel, einer in Blätter geschnittenen gelben Rübe, etwas ganzem Neugewürz und einigen Kalbsknochen über Kohlenfeuer schön braun, läßt einen daran gestaubten Löffel voll Mehl schön braun werden, und die Soße dann mit halb rothen Wein und halb Brühe aufgefüllt, gut verkochen. Endlich läßt man in der, in eine andere Kasserolle gesiehenen Soße, die Zunge mit 3 bis 4 Loth Rosinen, eben so viel rein geklaubten Korinthen und 3 Loth geschwellten und gestiftelten Mandeln gut versieden, spickt vor dem Anrichten die Zunge durchaus mit gestiftelten Mandeln, richtet die Soße auf die Schüssel an, und legt die Zunge darauf.

247. Zunge in der Hetschenbetsch (Hagebutten) Soße.

Man gießt eine Soße von 4 bis 5 Eßlöffel

Digitized by Google

voll eingesottenen Hetschenpetschen, etwas Zucker und weißen Wein auf den Boden der Schüssel, schneidet eine im Salzwasser gekochte Zunge in dünne Spalten, und legt sie so in zwei Reihen auf die Soße, daß durch den in der Mitte leergelassenen Raum die Soße sichtbar ist.

248. Ungarisches Gulyáschfleisch.

Man schneidet ein gut unterwachsenes, rindenes und enthäutetes Rippenstück in mehrere lange und breite Stücke, und läßt sie mit sehr wenig gehacktem Kernfett und ein Paar in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in der eigenen Brühe dünsten. Dann salzt man es, und gibt etwas Paprika (türkischen Pfeffer) dazu, hütet sich aber, daß es nicht zu viel werde, weil der starke Pfeffer von den Deutschen nicht so, wie von dem Ungar, vertragen wird. Nun läßt man es mit ein wenig daran gestaubtem Mehl zu einer Soße verdicken, und kocht es nicht allzu weich.

249. Wiener Gollaschfleisch.

Man läßt das in mehrere Stücke geschnittene Fleisch von einem Lendenbraten in einer Kasserolle mit Fett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen bedeckt über einer starken Gluth kochen. Ist die Soße eingekocht, so gibt man sauern Rahm dazu, staubt ein wenig Mehl daran, und würzt es nach Belieben mit Salz und Pfeffer. Vor dem Anrichten gibt man einige Tropfen Limonienſaft oder Essig daran, salzt es aber erst kurz vor dem Auftragen.

Digitized by Google

250. Gemischtes Ragout von Bries und Butter.

Man schneidet blanchirte Briese und Euter zu runden Schnitzeln, und läßt sie mit etlichen in Butter gedünsteten Champignons, wozu man etwas Mehl gestaubt, Fleischsuppe und Limonisaft gegossen hat, ein wenig aufkochen. Bevor man es anrichtet, wird es mit etlichen Eierdotter fricassirt; auch pflegt man weichgekochten Ochsengaumen darunter zu geben, und trägt es auf.

251. Kalbsbriese fricassirt.

Man schneidet von einer weißen, blanchirten Kalbsbriese Schlund und Adern weg, häutet es, und dünstet das in mehrere Stücke Geschnittene in einer Kasserolle mit ein wenig Butter und Citronensaft gehörig weich. Dann wird es fricassirt, mit etwas Muskatblüthe gewürzt und aufgetragen.

252. Ragout von einer jungen Gans oder Ente.

Man läßt das Junge von einer Gans oder Ente, als: Kragen, Flügel, Magen, Leber u. s. w. gehörig geputzt und zu kleinen Stücken gehackt in einer Kasserolle mit Fett, klein geschnittenen Zwiebeln und Limonischalen in Weinessig und ein wenig Fleischsuppe ganz weich dünsten, und staubt etwas Mehl daran. Vor dem Anrichten läßt man es mit etwas Blut vom Geflügel, in so fern eines vorhanden ist, und einem Stückchen Zucker noch ein Paar Mal aufkochen.

Digitized by Google

253. Ragout von übrig gebliebenen Braten.

Man kehrt messerrückendicke Schnitzel von einem gebratenen Kalbs- oder Schöpsenschlegel in Butter um, bestreut sie mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer, läßt sie auf dem Roste auf beiden Seiten braun werden, legt sie auf eine Kräuter-Soße, und gibt sie mit derselben zur Tafel.

254. Stoffad von Kalbsfleisch.

Man hackt zwei Pfund zum Braten geeignetes Kalbfleisch vom Schlegel, mit etwas Mark oder Nierenfett, Zwiebeln, Schalotten und Limonienschalen wie eine Farçe, fein zusammen, nimmt das Häutige weg, würzt das klein Gehackte mit Salz und Pfeffer, stößt es mit ein Paar Eiern in einem Mörser, legt es auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, bildet runde Kugeln, die man ein wenig breit drückt, daraus, läßt das Stoffad in einer genau dazu passenden Kasserolle in einem Stück Butter über einer stillen Gluth auf allen Seiten braun werden, bestreuet es dann auf beiden Seiten mit ein wenig Zucker und läßt es auf jeder Seite eine Glaß bekommen. Bevor man es anrichtet, gibt man ein Paar Löffel voll Glaß oder gute Schü-Suppe daran, und trägt es mit kurzer Soße auf.

255. Stoffad von Wildpret.

Hierzu hackt man den Lendenbraten oder ein anderes schönes, zum Braten geeignetes Stück, mit frischem Speck, Sardellen, ein wenig Thymian mit Zwiebeln und Schalotten, der verfährt dabei wie zuvor. Zuletzt gießt man statt der Suppe rothen Wein daran und

Digitized by Google

gibt es so zur Tafel. Wenn riechendes Wildpret vorhanden ist, so kann man es auf die Art am besten verwenden.

I. Puddinge.

256. Mandel-Pudding.

Man mischt zu einem halben Pfund süßen und einigen bitteren mit einem Löffel voll Wasser vermengten zerstoßenen Mandeln, ein halbes Pfund Butter, 4 Eier, 2 Löffel voll Rahm mit der Butter erwärmt, einen Löffel voll Branntwein, etwas Muskatnuß und Zucker nach Geschmack. Dann füllt man einige mit Butter bestrichene Obertassen damit zur Hälfte an, und backt die Puddinge. Man gibt dazu Butter, Wein und Zucker.

257. Gebackener Mandel-Pudding.

Man stoßt einen Vierting süße Mandeln, die mit 4 oder 5 bittern gemischt sind, gibt etwas Wein, 6 Eierdotter, die geriebenen Schalen von 2 Zitronen, 12 Loth Butter, beinahe eine Maß Rahm und den Saft einer Citrone dazu, mischt es wohl und backt es eine halbe Stunde in einem Teige, den man aus 1 Pfund Mehl, einem Vierting Butter mit 1 Ein und etwas Wasser gemacht hat.

258. Pomeranzen-Pudding.

Man gibt zu der geriebenen Schale einer

Digitized by Google

Pomeranze 12 Loth Butter, 8 Eier, 1 rohen geschabenen Apfel, mischt alles, und backt es eine halbe Stunde im Teige.

259. Gebackener Aepfel-Pudding.

Man schneidet 4 große, geschälte Aepfel auf Viertel, kocht sie mit der Schale in wenigem Wasser, gibt Brotbröseln, 1 Vierting geschmolzene Butter, 5 Eierdotter, die Klare von 3 Eiern, den Saft einer halben Citrone und nach Belieben Zucker dazu, und backt es in einem Teige.

260. Leichter Pudding.

Man läßt 6 Loth in 1 Maß Rahm zerschmolzene Butter stehen, bis sie beinahe kalt ist, gibt dann 4 Loth feines Mehl, 4 Loth Zucker, 4 Eierdotter mit der Klare von 2 Eiern und etwas Rosenwasser dazu, backt sie in kleinen mit Butter bestrichenen Schälchen, die man umkehren muß, sobald sie gar sind. Sie müssen aber gleich gegessen werden, damit sie locker bleiben. Man gibt Wein und Zucker dazu her.

261. Puddingseier.

Man macht aus 12 Loth Semmelbröseln, einem halben Pfund Nierenfett, einem halben Pfund Rosinen, 2 Loth Citronen, 2 Loth Pomeranzenschalen, 3 Eiern, Dotter und Klar besonders, 1 Glas Branntwein und Zucker, alles wohl vermengt, Puddinge von der Form eines Gänseeies, backt sie in einem halben Pfund Butter hellbraun, und kehrt sie während dem Backen zwei- oder dreimal um.

Digitized by Google

262. Durchsichtiger Pudding.

Man setzt ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Butter mit etwas Muskatnuß, worein man 2 Eier geschlagen hat zum Feuer, und rührt es um, bis es sich verdickt. Ist es kalt, so backt man es in einem Teige.

263. Reis-Pudding.

Man gibt ein halb Pfund im Wasser mit Salz ganz mürbe gekochten Reis auf ein Sieb läßt das Wasser ablaufen, gibt die Klare und die Dotter von 4 Eiern, 1 Seitel Rahm, 4 Loth frischer Butter, ein halb Pfund Nierenfett oder Mark, dreiviertel Pfund Rosinen, 2 Löffel voll Branntwein, 1 Löffel Pfirsichwasser, Muskatnuß, geriebene Citronenschalen, und wenn man will, dünne Scheiben von Citronat, candirter Pomeranzen- und Citronenschalen dazu, und backt das Ganze in einem mäßig warmen Ofen.

264. Reis-Pudding mit Obst.

Man vermischt Obst von irgend einer Gattung (Johannisbeeren, gebrühete Stachelbeeren, Aepfel, Rosinen ꝛc.) mit über Feuer in etwas Milch geschwelltem Reis, verbindet dieß durch ein Ei, und richtet es gekocht mit Zucker an.

265. Erdäpfel-Pudding.

Man kocht ein halb Pfund Erdäpfel, 10 Loth Butter, 2—3 Eier, Dotter und Klare besonders 1 Seitel Rahm, 1 Löffel voll Obers, etwas Salz, den Saft und die Schale einer Citrone und Zucker nach Belieben.

Digitized by Google

266. Pudding von Rindfleisch-Schnitten oder Nieren.

Man macht von gekochten und durch einen Durchschlag getriebenen Erdäpfeln mit Milch und einigen Eiern einen Teig, legt dann aufgerollte Hammel- oder Rindfleisch-Schnitten mit Fett und gehackten Zwiebeln darauf schüttet den Erdäpfelbrei über das Fleisch, und backt das Ganze.

267. Jäger-Pudding (Plumpudding).

Man mischt 1 Pfund Nierenfett 1 Pfund Mehl 1 Pfund Corinthen, 1 Pfund geklaubte und zerschnittene Rosinen, von einer halben Citrone die geriebene Schale, 6 gepulverte Pfefferkörner, 4 Eier 1 Glas Pfirsichwasser, 1 Glas Branntwein, etwas Salz und ein wenig Milch, kocht alles in einem mit Mehl bestreuten Tuche, oder in einer Melonenform 8 bis 9 Stunden, und gibt eine süße Brühe dazu her.

Diesen Pudding kann man 5 Monate aufbewahren, wenn er kalt in demselben Tuche in welchem er gekocht hat, aufgehängt, und ein Bogen Papier umgewickelt wird, um ihn vor dem Staube zu bewahren. Vor dem jedesmaligen Gebrauche muß er eine Stunde kochen.

268. Maccaroni-Pudding.

Man gießt 2 Loth in 1 Maß Obers mit Zimmt und Citronen mürbe gesottene röhrenförmige Maccaroni auf eine Schüssel mit Milch, gibt 2 oder 3 Eierdotter und die Klare von 1 Ei, nebst Zucker, Muskatnuß und einem halben Glas süßen Sect dazu.

Digitized by Google

269. Topfen-Pudding.

Man drückt den Topfen von 2 Maß Milch gut aus, reibt ihn durch ein Sieb, gibt ein Viertel Pfund Butter, 6 Loth Brod, 1 Löffel Rahm, eine halbe Muskatnuß, Zucker und 2 Löffel voll weißen Wein dazu, füllt damit dreiviertel von den Pastetchenformen an, backt, und gibt sie mit süßer Brühe her.

270. Pudding von Reis und Kirschen.

Man nimmt ein halb Pfund einige Male abgewaschenen, in viel Wasser weich gekochten, und in kaltem Wasser abgekühlten Reis, 2 Seitel ausgekernte mit Zucker kurz eingekochte Kirschen, 2 ganze Eier, sieben Dotter, einen Viertiug feines Mehl und eben so viel Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Limonie, und nach Belieben auch Zimmt, und gibt noch eine Handvoll Semmelbröseln daran, schüttet eine gute Halbe mit Eiern abgesprudeltes Obers darüber, rührt alles gut ab, gibt das Abgetriebene auf eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie, doch nicht dem Abgetriebenen zu nahe, mit Spagat fest zusammel, und lasse dieß in siedendem, ein wenig gesalzenem Wasser 1 und eine halbe Stunde lang kochen, muß es aber doch darin von Zeit zu Zeit umkehren. Ist es gut, so gibt man es auf eine Schüssel, nimmt die Serviette weg, und gießt folgende Soße darüber: Man kocht ein halbes Seitel mit den Kernen gestoßene Kirschen in einem halben Seitel rothen Wein, streicht es durch ein Sieb, zuckert es nach Belieben, und kocht die Soße noch ein Mal auf damit sie dicklicht wird, und gießt sie dann auf die Schüssel über den Pudding.

Digitized by Google

Wenn dieser Pudding von gedörrten Kirschen gemacht werden soll, so muß man sie vorher sehr rein auswaschen.

271. Pudding mit Chaudeau (Schodo), wie er bei uns am beliebtesten ist.

Man sprudelt eine gute Halbe Obers mit 6 darangeschlagenen Eiern gut ab, schüttet dieß über 4 bis 5 Loth klein gewürfelte Semmelschmolle, einen Vierting abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 12 Loth gut in Mehl eingewalktes Mark oder Butter, 4 Loth Pistazien und 3 Loth Citronat, alles klein gewürfelt mit beliebigen großen und kleinen Rosinen nebst Zucker und etwas Salz, rührt alles gut durcheinander, gibt dann das Abgetriebene auf eine mit Butter bestrichene Serviette, und bindet es, dem Abgetriebenen nicht zu nahe, mit Spagat fest zusammen, damit es auflaufen kann. Auf diese Art legt oder hängt man es in siedendes Wasser, das man ein wenig gesalzen hat, und läßt es 1 und eine halbe Stunde kochen, indem man es darin von Zeit zu Zeit umwendet. Unterdessen läßt man in einem Topf 6 Eierdotter über welche man ein halbes Seitel Wein, ein auf Limonie geriebenes Stück Zucker, und einige Tropfen Limonisaft gegeben hat, unter beständigem Quirlen bei einer Gluth zusammen gehen, bis es zu schäumen anfängt, und dicklicht wird; dann löst man auf einer Schüssel die Serviette von dem Einbunde herab, deckt die Schüssel, auf welcher der Pudding angerichter werden soll, darüber, kehrt beide Schüsseln in einem Schwunge mit beiden Händen um, zieht die Serviette weg, gießt den Chaudeau darüber, und trägt den so fertigen Pudding auf.

Digitized by Google

II. Verschiedene Gattungen anderer Mehlspeisen.

272. Schweizer-Nudel.

Man macht einen gewöhnlichen Nudelteig, dann bereitet man eine Fülle von Topfen, Eiern, und sauren Rahm, salzt es, walkt den Nudelteig fein aus, streicht das Füllsel darein, jedoch nicht zu dick, rollt es zweimal übereinander und schneidet Fingerlange Würstel daraus, macht dann Milch siedend, und überbrühet damit die Würstel, wenn sie übersotten sind nimmt man sie mit dem Backlöffel heraus, gibt sie in heißes Schmalz in eine Pfanne, und röstet sie schön gelb. Ehe man sie auf die Tafel gibt, füllt man etwas sauern Rahm darauf, damit sie saftig sind, und läßt sie ein wenig dünsten.

273. Blechdalken mit Lebzelten.

Man nimmt 1 Maß Mehl, gibt 2 Löffel Germ, 2 ganze Eier einen halben Viertling zerlassenes Rindschmalz, etwas Salz und Zucker hinein, und macht daraus in einem Weidling mit einem guten Seitel lauwarmer Milch einen ziemlich weichen Teich, schlägt ihn recht gut ab, bis er Blattern bekömmt und sich vom Weidling losschält, läßt ihn auf einen warmen Ort, mit einem Tuche bedeckt, gut gehen. Dann bestaubt man das Bret mit Mehl, sticht mit einem blechernen Löffel runde Stückchen in der Größe eines Thalers aus dem Teige, legt sie auf das Bret, und drückt sie mit dem

Digitized by Google

Löffel etwas flach nieder, dann ſtellt man ein Paſtetenblech auf freies Kohlenfeuer, läßt es heiß werden, legt die Dalken in Ordnung darauf, kehrt ſie, wenn dieſelben unten gelb ſind, um, daß ſie auf beiden Seiten eine ſchöne Farbe bekommen; dann läßt man Butter heiß werden, tunkt jedes Stück mit einer Gabel beſonders hinein, und beſtreut ſie gleich mit fein geriebenen Kochlebzelten, und gibt ſie heiß auf die Tafel.

274. Ausgezogener Mehlſtrudel.

Man macht auf einem Nudelbret von einem halben Pfund Mehl, in welches man 2 Eier und das Klar geſchlagen hat, einem Nuß großen zerlaſſenen Stückchen Butter, etwas Salz, und ein wenig lauwarmen Waſſer, einen ſo feſten Teig, wie Butterteig, walzt ihn unter den Händen ab, bis er ſo fein als möglich wird, ſchlägt ihn dann in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und ein wenig warm bleibt. Wenn er eine Weile geruht hat, breitet man ein ſauberes mit Mehl beſtreutes Tuch über einen Tiſch, walzet Anfangs den Teig ein wenig aus, dann müſſen zwei Perſonen mit beiden Händen ihn vollends aus einander ziehen. Iſt er dann in der Mitte fein, ſo legt man ihn auf das ausgebreitete Tuch, macht ihn noch ringsherum ſo fein als möglich, verhüte aber, daß er keine Riſſe oder Löcher bekomme. Wenn es möglich iſt, ſo ſoll er ſo fein werden, daß man eine Schrift dadurch leſen kann. Iſt der Teig dann fein genug, ſo läßt man ihn ein wenig abtrocknen, beſtreicht ihn hierauf mit zerlaſſener Butter, dann mit ſauerm Rahm, ſtreuet feine Semmelbröſeln darauf, rollt ihn locker zuſammen, beſtreicht eine Rein

Digitized by Google

mit Butter, gibt den wie eine Schnecke zusammen gewundenen Strudel hinein, gießt, nach der Größe des Strudels, eine Maß siedendes Obers dazu, stellt ihn in eine Röhre, oder man kann auch oben und unten Gluth geben, bratet ihn kurz ein, und schickt ihn dann, entweder mit der Rein, oder rein abgelöset und ausgehoben, auf einer Schüssel zur Tafel. Man gibt auch statt der Semmelbröseln in Butter gerösteten Gries hinein.

275. Krebsstrudel.

Man macht den Strudelteig nach Nr. 271, zieht ihn eben so aus, macht ein halbes Pfund Krebsbutter nach Nr. 87 und ein Krebsschöttel von 6 Eiern, treibt einen Vierting Butter ab, gibt das Krebsschöttel nebst zwanzig klein geschnittenen Krebsschweifchen hinein, zuckert es, zerläßt einen Vierting Krebsbutter, bestreicht damit den Strudel, treibt um 2 kr. in Milch geweichte Semmel, 2 Eier und 2 Dotter in die Krebsbutter und in das Schöttel, streicht diese abgetriebene Fülle ganz dünn auf den Strudel, legt ihn so wie den vorigen zubereitet in die mit Krebsbutter bestrichene Rein, gibt siedendes Obers und Zucker dazu, macht unten und oben Gluth, und gibt ihn auf die Tafel.

276. Reisstrudel.

Man streicht auf einen wie gewöhnlich zubereiteten Strudelteig, fingerdick als Fülle einen Vierting in Milch weich gekochten Reis, den man mit einem Vierting Butter abgetrieben, und wozu man noch 4 Eier und 2 Dotter mit Zucker und Zimmt gerührt hat, rollt

Digitized by Google

ihn dann zusammen, gibt ihn mit ein wenig Obers auf eine mit Butter bestrichene blecherne Schüssel, läßt ihn in einer Röhre anlaufen, bestreut ihn mit Zucker und gibt ihn zur Tafel.

277. Aepfelstrudel.

Man schält gute Aepfel, schneidet sie fein blätterig, nimmt die Kerne weg, zuckert sie recht gut ein, und gibt Gewürznelken, Zimmt und Limonienschalen fein gestoßen und auch 1 halben Vierting Weinbeeren und Rosinen dazu, beschmieret den ausgezogenen Strudelteig recht gut mit zerlassenem Rindschmalz, streuet die obige Fülle darauf, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine beschmierte Rein oder Kasserolle, gibt oben und unten Gluth, und bestreut ihn, wenn er gebacken ist, recht gut mit Zucker.

278. Topfenstrudel.

Den Strudelteig bereitet man auf die vorige Art, treibt einen Vierting Butter mit einem halben Pfund Topfen und einen Vierting aufgeriebenen Parmasankäse ab, rührt 4 Eierdotter und 1 ganzes Ei dazu, bestreicht den Teig ganz mit Eiern drückt den zusammengerollten auf beiden Seiten gut nieder, siedet ihn in einem hinlänglich gesalzenen Wasser gut auf, seihet dann das Wasser weg, legt den Strudel auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, überstreichet auch den Strudel mit Butter und Parmasankäse, und gibt ihn ein wenig in der Röhre überbacken zur Tafel.

279. Chokoladestrudel.

Man treibt 6 Loth Zucker und 6 Eierdotter

hat, so richtet man ihn an, gibt die Raumeln darauf, bestreut ihn noch einmal mit Zucker und Zimmt, oder gibt ihn gleich sammt dem Geschirre, worin er kocht, auf die Tafel. Auf gleiche Weise kann man auch mit Weitzengries verfahren.

290. Abgetriebenes Griespfanzel in der Milch.

Man rührt nach und nach 8 ganze in warmem Wasser gelegene Eier in ein halb Pfund pfaumig abgetriebenes Schmalz, gibt ein wenig Salz und ein Seitel feinen Weitzengries daran, kocht es dann in einer mit Butter bestrichenen Serviette in süßer Milch eine halbe Stunde, macht Obers-Soß mit etlichen Eierdottern, gibt ein wenig auf Citronen geriebenen Zucker dazu, und setzt es auf.

291. Griesschmarren.

Man gibt eine halbe Maß in Milch oder Wasser dick eingekochten und abgekühlten Gries, zu einem Vierting abgetriebenen Butter oder Schmalz, schlägt 6 oder 8 Eier dazu, gibt das wohl untereinander Gerührte in ein Stück Schmalz, kocht es darin, wie einen andern Schmarren, und macht es so fein als man will.

292. Ordinärer Mehlschmarren.

Man quirlt eine Maß Milch mit 8 Eiern gut ab, rührt ein halb Pfund gesalzenes Mehl darein, verrührt es gut, gibt den Schmarren in ein Stück Schmalz oder Butter, deckt die Kasserolle zu, und hat der Schmarren auf ei-

Digitized by Google

ner Seite Raumeln, so hebt man ihn auf, und wendet ihn nach und nach um. Ist er nicht mehr weich, so stößt man ihn mit dem Schärer so klein als beliebig. Ist er zu trocken, oder soll er fetter und saftiger sein, so gibt man Schmalz oder Butter nach. Man gibt ihn entweder so zur Tafel oder bestreut ihn nach Belieben mit Zucker.

293. Semmelschmarren.

Man quirlt auf 4 Kreuzersemmeln, 8 Eier mit einem Seitel Obers ab, salzt es, und gießt es über ganz feine Schnitten von altgebackenen Semmeln. Hat es eine Stunde gestanden, und sind die Schnitten ganz weich, so verfährt man damit wie bei dem vorigen Schmarren nach Nr. 280, und gibt ihn zur Tafel.

III. Einschiebspeisen.

294. Ganze Blunzen.

Man gießt einen Vierting gewürfelten und zerschlichenen Speck auf klein gewürfelte Semmeln um 6 Kreuzer, rührt eine halbe Maß Schweinsblut mit 3 Seitel gutem Obers ab, gießt es über die Semmeln, würzt es mit Salz, ein wenig Pfeffer, klein geschnittenen Limonienschalen, ein wenig gestoßenem Koriander, Majoran, rührt es gut ab, füllt es in saubere Bratwürstdärme, macht recht kleine Würstchen, siedet sie im Salzwasser, aber

Digitized by Google

nicht zu lange, ab, um das Zerspringen zu verhüten, läßt dann das Wasser davon ablaufen, und gibt ihnen in einer Pfanne mit Fett ein wenig Farbe.

295. Fleischbecherl.

Man gibt gebratenes mit ein wenig geweichten und ausgedrückten Semmeln, ein wenig Limonienschalen und ausgelösten Krebsschweifen, klein zusammen geschnittenes Fleisch, und mit 2 Löffel voll davon, immer ein Ei, Alles gut verrührend, in schön pfaumig abgetriebene Butter, würzt es mit ein wenig Pfeffer, streut 2 Löffel voll fein geriebene Semmelbröseln darüber, rührt es gut zusammen ab, beschmiert die dazu gehörigen Becherl mit Butter, streicht den Boden mit Butterteig aus, füllt sie, auf eine Platte gesetzt, ein wenig über die Hälfte an, läßt sie in einem kleinen Ofen während einer Viertelstunde ein wenig Farbe bekommen, nimmt die Becherl weg, legt sie mit Petersilienkraut verziert auf eine Schüssel, und setzt sie geschwind auf die Tafel.

296. Leberbecherl.

Man überbratet ein halb Pfund in Stücke geschnittene Kalbsleber in Butter, schneidet sie mit Petersilienkraut und einer kleinen geweichten Semmel klein zusammen, rührt es in ein abgetriebenes Stück Butter, in welche man 2 ganze Eier und 3 Dotter mit ein wenig Salz gegeben hat, hinein, streut ein wenig Semmelbröseln dazu, füllt ein mit Butter bestrichenes und auf eine Platte gestelltes Becherl über die Hälfte damit an, und schickt es gebacken sogleich zur Tafel.

Digitized by Google

297. Gebackenes Kälberbries.

Man überſiedet ſauber gewaſchenes Kälberbries ein wenig in Rindſuppe, ſchneidet es dann in dünne Blätter, ſalzt es ein wenig, walzt es in einem abgeſchlagenen Ei, und backt es mit Semmelbröſeln beſäet aus dem Schmalze, gibt es mit ein wenig Peterſilienkraut auf eine Schüſſel, oder legt es auf das Zugemüſe.

298. Gebackene Kälberfüße.

Man löſet die Beine von den ſchön weich geſottenen Kälberfüßen, ſchneidet ſie in Stücke walzt ſie geſalzen in einem abgeſchlagenen Ei, backt ſie mit Semmelbröſeln, beſäet aus dem Schmalze, und gibt ſie in einer Schüſſel auf die Tafel.

299. Gebackenes Hirn.

Man zieht die Häute von einem gewaſchenen Kalbshirn weg, ſchneidet es in Stücke, ſalzt es ein, wälzt es mit ein wenig Pfeffer beſaet in abgeſchlagenen Eiern, backt es aus dem Schmalz und gibt es mit ein wenig Peterſilienkraut auf eine Schüſſel.

300. Franzöſiſche Karbonaden.

Man klopft ein kälbernes Schnitzel mit Salz und Peterſilienkraut ſo lange, bis es ausſieht, als wenn es gehackt wäre, macht Karbonaden daraus, beſäet ſie mit Mehl und Semmelbröſeln, ſteckt ſtatt des Beines ein Stück von einer gelben Rübe hinein, legt die Karbonaden mit ein wenig Fett und klein geſchnittener Zwiebel in eine Kaſſerolle, oben

Digitized by Google

und unten Gluth, damit sie Farbe bekommen, und gibt sie auf eine Schüssel oder auf eine Grünspeis.

301. Lämmerne Karbonaden im Schlafrock.

Man hackt von einem vorderen Biegel die Karbonaden herab, und dünstet sie gesalzen in einer Kasserolle mit Butter ein wenig, schneidet dann gedünstetes Fleisch oder Braten mit Limonienschalen klein zusammen, läßt in einer Kasserolle ein wenig Butter zergehen, Semmelbröseln und das Geschnittene darein anlaufen, gibt ein Ei und 2 Löffel voll Rahm dazu, würzt es mit ein wenig Pfeffer, und rührt es wohl unter einander. Dann überstreicht man damit auf einer Seite die Karbonaden, schneidet eine Oblate zu viereckigen Flecken, überstreicht sie mit Eierklar, gibt darauf eine Karbonade schlägt die Oblate schön viereckig zusammen, backt es, in abgeschlagenen Eiern gewalzet, geschwind aus dem Schmalze, und legt sie dann auf ein Zugemüse oder besonders auf eine Schüssel.

302. Karbonaden von jungen Tauben.

Man zieht den geputzten und gewaschenen Tauben die Haut ab, schneidet aus 1 Taube 4 Theile, löset die Beine aus, kopft sie auf jeder Seite, daß sie mürbe werden, und die Form einer Karbonade bekommen, salzt sie gut ein, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bratet sie mit Semmelbröseln besäet auf dem Roste, und begießt sie während des Bratens öfters mit Butter.

303. Karbonaden von Kälberleber.

Man schneidet von Kälberleber Schnitzel

wie Karbonaden, steckt ein Stück gelbe Rübe statt eines Beines hinein, drückt ein wenig Limonienſaft darauf, ſalzt es gehörig und gibt etwas Pomeranzenöhl dazu, daß die Leber mürbe wird, wälzt die Schnitzel in Mehl, läßt geſchnittenes Peterſilienkraut und geſchnittene Zwiebel in Butter etwas anlaufen, taucht die Karbonaden darein, und bratet ſie mit Semmelbröſeln beſäet, ſaftig auf dem Roſte.

304. Faſchirte Karbonaden.

Man ſchneidet gebratenes Kälbernes mit Peterſilienkraut und Limonienſchalen klein zuſammen, macht auf 1 Pfund ein Eingerührtes von 3 Eiern, weicht eine Kreuzerſemmel in die Milch und ſchneidet Alles zuſammen, rührt das Geſchnittene in einen halben Viertling pfaumig abgetriebener Butter, gibt 3 Eier, 2 Dotter und ein wenig Semmelbröſeln dazu macht Karbonaden, gibt ſtatt des Beines den Stängel einer Peterſilienwurzel hinein, und backt ſie auf einer beſchmirten Platte ſchön lichtbraun.

305. Faſchirte Karbonaden auf andere Art.

Man bereitet 1 Pfund rohes, geſchnittenes Kalbfleiſch, ſchneidet Peterſilienkraut, eine geweichte Kreuzerſemmel, um einen Groſchen Mark und ein wenig Speck, würzt es mit Salz und Pfeffer, ſchlägt 3 Eier dazu, und verfährt damit wie beim Vorigen.

306. Gebackene, kälberne Leber.

Man legt die mit einer Gabel betupfte Kälberleber 2 oder 3 Stunden in Milch, ſchnei-

Digitized by Google

det auf einem Brete schöne Schnitzel daraus, salzt sie, läßt sie in Mehl und in Semmelbröseln gewalzet in eln wenig Fett auf jeder Seite Farbe bekommen, und gibt sie auf Zugemüse.

307. Fleischpfanzerl.

Man schneidet ein Stück gebratenes Kalbfleisch gut zusammen, gibt eine Kreuzersemmel, Petersilienkraut und Limonienschalen dazu, schlägt 4 Eier in ein Viertel Pfund abgetriebener Butter, gibt das Geschnittene mit ein wenig Rahm hinein, streut Semmelbröseln darauf, rührt es gut ab, und backt das Gerührte in einem mit Butter bestrichenem und mit Petersilienkraut belegten Model schön langsam.

308. Hirnpofösen.

Man nimmt die Haut von einem im Salzwasser gesottenen kälbernen Hirn weg, schneidet ein wenig Zwiebel mit grünem Petersilienkraut klein zusammen, würzt es mit Salz und Pfeffer, schneidet von einer runden Semmel Radeln, streicht das Hirn darauf, legt ein Radel darüber, und legt es in abgeschlagenen und gesalzenen Eiern geweicht und aus Schmalz gebacken auf Zugemüse.

309. Gebackene Schlickkrapfen.

Man walzt auf einem Brete eine Handvoll schönes Mehl mit einem Ei großen Stück Butter schön fein ab, macht den Teig mit 1 Ei, 2 Dottern, 3 oder 4 Löffel voll Rahm geschwind an, schlägt ihn 2 oder 3 Mal wie einen Butterteig, läßt ihn eine halbe Stunde

Digitized by Google

bedeckt rasten, walkt ihn dann schön dünn aus, gibt ein Gehäck von gebratenem Fleisch oder Bäuschel löffelweis darauf, schlägt den Teig noch einmal darüber, sticht mit dem Krapfenradel runde Kräpfchen aus, backt sie aus Schmalz und gibt sie auf eine Schüssel. Das Salzen darf man bei dem Teige nicht vergessen.

310. Fleischwandeln.

Man stoßt ein Pfund gebratenes und überschnittenes Kalbfleisch in einem Mörser recht fein, gibt eine geweichte und ausgedrückte Kreuzersemmel und klein geschnittenes Petersilienkraut dazu, würzt es mit Pfeffer und Salz rührt dieß in einen halben Vierting pfaumig abgetriebener Butter, schlägt 4 Eier dazu, rührt es unter einander, füllt eine mit Butter bestrichene und mit Petersilienkraut belegte Wandel über die Hälfte damit an, und backt sie schön kühl.

311. Krebswürste.

Man läßt eine Krebsbutter von 15 Krebsen auskühlen, drückt 2 in Milch geweichte Semmeln aus, stoßt sie in einem Mörser mit der Butter fein zusammen, gibt es in einen Weidling, 4 Eier und das Krebsfleisch dazu, so auch im Salzwasser abgesottenes und gewürfeltes Milchnerbäuschel, mit etwas Salz und Gewürz daran, füllt rein gewässerte Därme damit nicht ganz an, läßt sie im Salzwasser einen Sud machen, und gibt sie gebraten, wie Bratwürste, auf Zugemüse.

312. Bratwürste mit Wein.

Man gibt 2 in 1 Seitel guten Wein ange-

Digitized by Google

laufene Kreuzersemmeln zu 2 Pfund klein geschnittenem jungen, schweinernen Fleisch, schneidet alles recht klein zusammen, würzt es mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenen Limonienschalen, vermengt alles gut, füllt sie in Bratwürstdärme, und verfährt wie bei dem vorigen.

313. Gebackene Fleischwürste.

Man schneidet ein halb Pfund Kalbfleisch, ein wenig Petersilienkraut und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Kreuzersemmel klein zusammen, gibt sie in ein pfaumig abgetriebenes Ei großes Stück Butter, in welche man 2 Eier und 1 Dotter, ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, Salz, ein wenig Pfeffer, 2 Löffel Milchrahm, 2 Löffel Semmelbröseln gerührt hat, macht kleine Würste, die man in abgeschlagenen Eiern wälzt und mit Semmelbröseln besäet, und backt sie heiß aus dem Schmalze.

314. Andere Art gebackener Würste.

Man streicht ein Gehäck von Kalbfleisch oder Bäuschel auf einen Eierfladen, rollt ihn wie eine Wurst zusammen, wälzt ihn in abgeschlagenen Eiern, und backt sie mit Semmelbröseln besäet aus dem Schmalze.

315. Kapaunerwürste.

Man schneidet das Fleisch von einem guten Kapaun oder auch einer alten guten Henne von den Beinen weg, gibt ein wenig Mark oder Kernfette, Limonienschalen, und eine in Milch geweichte Kreuzersemmel dazu, schneidet alles recht fein zusammen, salzt es, gibt ein

weng geriebenen Majoran dazu, füllt es in Bratwürstdärme, macht kleine Würste und gibt sie in einer Pfanne gebraten auf Zugemüse.

316. Netzwürste.

Man schneidet 1 Pfund kälbernes Schnitzel und Petersilienkraut mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten Kreuzersemmel fein zusammen, gibt es in einen Viertling pfaumig abgetriebener Butter, in welche man 5 ganze Eier, eines nach dem andern, 2 oder 3 Löffel voll Rahm, klein geschnittene Limonienschalen und ein wenig Semmelbröseln gerührt hat, würzt es mit Pfeffer und Salz, streicht diesen Fasch auf ein sauber gewaschenes, ein wenig gesalzenes und von einander gebreitetes Kälbernetz, von dem man den dickeren Theil genommen hat, damit die Wurst nicht zu fett wird, rollt es wie eine Wurst, aber nicht zu fest zusammen, legt diese Wurst mit einer geschnittenen Zwiebel in ein wenig Fett, oben und unten Gluth, damit sie eine Farbe bekömmt, legt sie dann mit ein wenig Petersilienkraut geziert, in eine Schüssel oder schneidet sie in runde Scheiben und gibt sie auf Zugemüse.

317. Ragoutwürste.

Man schneidet ein Paar in Salzwasser überbrühte Bries und Kälbereuter klein gewürfelt, gibt ein wenig klein geschnittene Limonienschalen, ausgelöste gewürfelte Krebsschweifchen und gewürfelte Maurachen dazu läßt das Zerschnittene in einem zerschlichenen Stück Butter anlaufen, staubt ein wenig Mehl dazu, würzt es mit ein wenig Muskatblüthe und

Digitized by Google

Salz, rührt in einem Topfe 2 Eier mit ein wenig Obers gut ab, gibt es über das Geschnittene, rührt es gut unter einander, bestreicht eine viereckige Oblate mit ein wenig Eierklar, gibt von dem Geschnittenen 1 oder 2 Löffel darauf, rollt sie zusammen, walzt sie in einem abgeschlagenen Ei, besäet sie mit Semmelbröseln, und gibt sie, geschwind aus dem Schmalze gebacken, auf eine Schüssel oder auf Zugemüse.

318. Kindskoch-Rouladen.

Man macht von einem halben Seitel Obers ein dickes Kindskoch läßt es kochen, setzt es vom Feuer und legt ein Stückchen gute Butter hinein, läßt es kühlen, dann treibt man es ab, schlägt 3 Eierdotter darein, die Klar zu Schnee, gibt eine Handvoll gestoßene Mandeln hinein, Vaniglie und Zucker, daß es genug süß ist, auch kann man statt Vaniglie Limoniengeruch geben, dann gibt man den Schnee hinein, streicht das Koch auf Oblaten, welche früher mit Eierklar bestrichen werden, damit sie biegsam sind, rollt sie zusammen, dann werden sie in Eier und Semmelbröseln eingewalkt und schnell aus dem Schmalz gebacken.

IV. Pasteten.

319. Stockfisch-Pastete.

Man läßt das eingesalzene Mittelstück eines kleinen Stockfisches eine Nacht stehen, wascht

es am folgenden Tage, würzt es mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuß, gibt es in eine Kasserolle mit etwas Butter und guter Fleischbrühe, bedeckt es mit einem Teige, und ist dieser gar, so gibt man eine Soße von 1 Löffel Fleischbrühe, 1 Seitel Rahm, etwas Mehl und Butter, Citronenschalen und Muskatnuß darüber, kocht es noch einmal auf, auch kann man Austern oder Petersilie dazu geben.

Makerellen, eben so zugerichtet, schmecken auch gut, sie dürfen jedoch vor dem Gebrauche nicht gesalzen werden.

320. Fisch-Pastete.

Man schuppt zwei Pfund kleine Aale, denen man die Flösse kurz abgeschnitten hat, entgrätet das Fleisch, und wirft die Gräten in das Wasser, worin die Aale gekocht haben, mit Muskatblüthe, Pfeffer, Salz und einer Zwiebelscheibe, und seihet die recht stark gesottene Brühe durch. Dann legt man einen gewärmten Teig, von dem Aalfleisch, 1 Sardelle, Petersilie, Citronenschale, Salz, Pfeffer und Brotbröseln mit 1 Pfund Butter auf den Boden einer Schüssel, gibt Fleisch von Schalen, kleinem Stockfisch, oder zugerichteten Meerbutt darauf, reibt zuvor den Teig mit Salz und Pfeffer ein, gießt darauf die Brühe, und backt alles.

321. Pastete von Rindfleisch-Schnitten.

Man legt geklopfte, gewürzte und in Fett gewickelte Rindfleisch-Schnitten in eine Schüssel, macht um den Rand herum einen lockern Blätterteig, gießt Wasser in dieselbe, und bedeckt sie mit einem guten Teige.

Digitized by Google

322. Kalbfleisch-Pastete.

Man würzt etwas von dem Mittelstücke, oder dem dünnen eines kleinen Kälberhalses, gibt einige Scheiben mageren Schinken, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz, Eier, und auch nach Belieben Trüffeln, Morcheln, Pilze, Kälbermilch, alles fein geschnitten, und gekochte Hahnenkämme dazu, backt die Pastete, und gießt etwas starke Bratenbrühe dazu.

323. Sehr kräftige Kalbfleisch-Pastete.

Man würzt Schnitten aus einer Kalbsbrust mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Nelken. Dann würzt man auch 2 Stücke zerschnittene Kälbermilch, legt auf den Rand einer Schüssel einen lockern Teig, gibt das Fleisch, hartgesottene Eierdotter, die Kälbermilch und einige Austern darauf, und darüber einige dünne Hühner-Schinkenscheiben. Dann füllt man das Ganze mit Wasser auf, bedeckt es mit Teig, und gießt, wenn es gebacken ist, durch einen an ein in der Pastete gemachtes Loch gesetzten Trichter einige Löffel voll gute Bratenbrühe und etwas Rahm, das vorher mit einem Theelöffel Mehl aufgekocht hat, daran. Wer Trüffeln liebt, kann sie auch dazu geben.

324. Kalte Pastete von Schwein- oder Hammelfleisch.

Man würzt das gekochte Fleisch mit Pfeffer und Salz, auch gibt man zu Hammelfleisch Zwiebeln, gießt unten Wasser in die Schüssel und bedeckt sie mit einem Teig. Ist die Pastete gebacken, so gießt man Bratenbrühe dazu.

Digitized by Google

325. Gefüllte Pastete.

Man legt zerschnittene Aepfel reihenweise mit Hammelschnitten, gehackten Zwiebeln und Zucker in die Schüssel, und backt sie mit dem darüber gelegten Teige im Ofen.

326. Pastete von Hühnern.

Man würzt 2 zerschnittene junge Hühner mit weißem Pfeffer, Salz und Muskatblüthe, und legt Schinkenscheiben, Knödel und hart gekochte Eier schichtenweiß auf einander. Wenn die heiß zu essende Pastete aus dem Ofen kömmt, so gießt man Bratenbrühe, die durch Kräuter, Zwiebeln, Muskatblüthe und Pfeffer kräftig gemacht ist, dazu. Auch junge fleischige Kaninchen schmecken gut.

327. Pastete von jungen Gänsen.

Man putzt 2 junge Gänse rein, befreiet sie von allen Knochen und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe. Man zwängt ein Gänschen in das andere, indem man ihnen die Beine einwärts zieht, recht fest in einander gibt ziemlich viel Butter dazu und backt sie mit oder ohne Teig.

328. Enten-Pastete.

Man wäscht und würzt eine entknochte, ausgewaschene junge Ente und ein Huhn mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatblüthe, steckt das Huhn in die Ente, und um die Ente eine rothgeselchte, gesottene und gehäutete Kalbszunge. Dann preßt man das Ganze zusammen, zieht die Beinhäute einwärts, damit der Körper ganz eben sei, und backt die Pastete langsam im Ofen.

Digitized by Google

329. Tauben-Pastete.

Man gibt in jede mit Pfeffer und Salz sowohl inwendig als außen geriebene Taube etwas Butter, mit Lebern gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz. Auf den Boden der Schüssel legt man eine Rindfleisch-Schnitte, die Tauben darauf, und zwischen zwei immer ein festgesottenes Ei. Dann gießt man eine Tasse voll Wasser in die Schüssel, und legt auf jede Taube ein Stück Schinken. Die gewürzten Magen und 2 Gelenke der Flügel ordnet man in der Mitte der Schüssel.

330. Rebhühner-Pastete.

Man würzt 4 gerupfte und gesengte Rebhühner, denen man die Beine am Kniegelenke abgeschnitten hat, mit Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie, Thymian und Pilzen, legt dann Kalbfleisch und Schinkenschnitten auf den Boden der Schüssel, die Rebhühner darauf und gießt eine halbe Maß gute Fleischbrühe dazu, und backt sie in einem lockern mit einem Ei bestrichenen Teige eine Stunde.

331. Kalte Hasen-Pastete.

Man backt den zerschnittenen und gewürzten Hasen mit Eiern und Fasch in einem Teige. Dann bedeckt man die kalte Pastete mit Gallerte.

332. Französische Pastete.

Man legt in den lockern Teig auf den Rand einer Schüssel entweder Kalbfleisch-Schnitte, zerschnittene Kaninchen, oder Hühner nebst Fasch, zerstückter Kälbermilch und einigen Trüffeln.

Digitized by Google

333. Auſtern-Paſtetchen.

Man backt einen lockern in kleine Paſteten-Formen gebreiteten Teig, wohl bedeckt, gar. Dann kocht man zerſchnittene und von den Bärten geſonderte Auſtern, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer, Salz und ein Stück fein geriebene Citronenſchale, zuletzt etwas Rahm und ein wenig Auſternbrühe, mengt es wohl untereinander und füllt damit die Paſteten-formen aus. Man gibt auch unter die Auſtern zerſchnittene Kälbermilch.

334. Hummer-Paſtetchen.

Man macht ſie mit demſelben Gewürz, mit Rahm und Butter, wie die vorhergehenden.

335. Kalbfleiſch-Paſtetchen.

Man feuchtet noch nicht völlig gares, mit etwas Peterſilie, Citronenſchale, Muskatnuß, Salz und etwas geſchabten Schinken, gehacktes Kalbfleiſch mit Bratenbrühe und Rahm an, und macht es erſt dann warm, wenn man die Paſtetchen backen will.

336. Puterfleiſch-Paſtetchen.

Man gibt zu etwas gehackten und mit geriebenen Citronenſchalen, Salz, Muskatnuß und ſehr wenig Pfeffer gewürzten weißen Puterfleiſch, Rahm und Butter, und füllt es gewärmt in Paſtetchenformen.

337. Süße Fleiſch-Paſtetchen.

Man vermiſcht gehacktes Fleiſch eines gekochten Kalbsfußes, wovon man die Brühe als Gallerte braucht, oder die Nieren und das

Digitized by Google

Fett eines kalten Kalbsbratens, 2 Aepfel, 2 Loth candirte Pomeranzen- und Citronenschalen und etwas frische Schale und Saft, alles gehackt, mit einer halben geriebenen Muskatnuß, 1 Eierdotter, etwas Wein oder einen Eßlöffel voll Branntwein, und 1 Vierting Korinthen, und backt es in kleinen Pastetenformen.

338. Wildpret-Pastete.

Man würzt einen entknopften und geklopften Bug vom Wilde mit Salz und Pfeffer, und ersetzt das Fett durch eine mit Salz und Pfeffer eingemachte, und dann nebst dem Bug in gleiche Theile von Essig und Tokayerwein getauchte Hammelkeule. Bey einem sehnigen Bug ist es vortheilhaft, ihn 2 oder 3 Tage mit Zucker zu reiben, vor dem Gebrauche aber muß er und die Keule getrocknet werden. 3 oder 4 Stunden machen das Fleisch in einem nicht heißen Ofen gut, dann schneidet man es in Stücke und legt Fett dazwischen. Den Grund der Schüssel bestreut man mit Pfeffer und Salz, gibt Butter dazu, und auf diese das Fleisch und eine halbe Maß kalte Brühe, in welcher die Wildpretknochen mit etwas altem Kalbfleische gekocht sind. Dann legt man oben Butter, bedeckt das Ganze mit einem Teig, breitet aber keinen unter das Fleisch. Die übrige Brühe gießt man heiß oben in die Pastete, wenn sie aus dem Ofen kömmt.

Man läßt auch Wildpret weg, wobei man so verfährt: man reibt 10 Pfund Hammel- oder Rindfleisch mit einem halben Pfund Zucker, und gießt ein Glas süßen Wein und ein Glas Essig dazu. Darin läßt man es 5 Tage und Nächte liegen, würzt es dann gewaschen und trocken stark mit Pfeffer, Muskatnuß und

Digitized by Google

Salz, und breitet in einer Schüssel Butter über das Fleisch. Auf 10 Pfund Fleisch rechnet man 1 Pfund Butter. Dann macht man einen Teigrand ringsherum, und gibt einen dicken Teigdeckel darüber, damit er nicht übergar werde, bevor das Fleisch ganz angezogen hat. Die Pastete backt man langsam in einem Ofen. Die Knochen kocht man in einer Pfanne im Ofen mit so viel Wasser, als sie bedeckt, einem Glas Tokayerwein, Pfeffer und Salz, und diese starke Brühe gießt man über die Pastete, wenn sie aus dem Ofen kömmt.

Durch Zucker erhält das Fleisch einen besseren Geschmack, als durch Salz, obgleich es dadurch hart wird. Auch erhält man das Fleisch durch Zucker länger.

339. Gerührte Pastete.

Man treibt ein Viertel Pfund Rindschmalz so lange ab, bis es weiß ist, dann verrührt man 6 ganze Eier nach und nach hinein, gibt langsam ein halbes Seitel sauern Rahm dazu und mischt noch 6 Eßlöffel feines Mehl darunter, und salzt es. Dann schmiert man einen Model oder Tortenblatt, gibt alles hinein und läßt es langsam backen, stürzt es behutsam aus, und gibt es mit Braungedünstetem auf die Tafel. Man kann diese Pastete auch statt einer Mehlspeise geben, dann muß es aber statt gesalzen, gut gezuckert und mit Vaniglie, Citronen oder einen andern beliebigen Geruch versehen werden.

I. Obstspeisen.

340. Aepfel-Kompot.

Man sticht von geschälten, gleichen Maschanzker Aepfeln den Stängel, die Botzen und so viel als möglich die Kerne heraus, läßt aber die kleinen Aepfel ganz und dünstet sie in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker, einem Stück Zimmt und einer ganzen Limonienschale weich, richtet sie auf eine Schüssel, gibt in die eine Haselnuß große Oeffnung, woraus die Botzen genommen wurden, eingesottene Johannisbeeren oder Weichsel hinein, seihet die Soße, in welcher sie gekocht wurden, durch ein Sieb, gibt sie in ein Stück rein geläuterten Zucker, und läßt es kurz einkochen, gibt es dann zu den Aepfeln (die Soße darf aber nur die Hälfte der Aepfel erreichen) und stellt sie abgekühlt zur Tafel.

341. Gestürztes Aepfel-Kompot.

Man schneidet schöne Maschanzker Aepfel, so viel als nothwendig zu kleinen Spalten, und läßt sie mit Zucker und Wein ganz weich sieden, wobei der Wein ganz einkochen muß. Dann füllt man eine kleinere Kasserolle damit ganz an, und läßt sie darin abkühlen. Beim Anrichten stürzt man es auf die Schüssel, sucht aber die ganze Form beyzubehalten, und gibt es mit flüssigem Karmelzucker übergossen, sogleich zur Tafel.

342. Birnen-Kompot mit Karmelzucker.

Man richtet gute, mit Wein und Zucker

Digitized by Google

ganz weich gedünstete Birnen schön hoch auf die Schüssel auf, gibt die kurz eingekochte Soße darüber, und bestreut es mit fein geschnittenen Citronenschalen, und überspinnt sie vor dem Auftragen ganz mit Karmelzucker.

343. Birnen-Kompot.

Man sticht von guten Bergamoten-Birnen die Botzen aus, läßt die Stängel aber daran, dünstet die Birnen in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker weich, gibt sie auf eine Schüssel, läßt ein Stück geläuterten Zucker, daß die Größe zum Verhältniß der Süße haben muß, ganz goldgelb einsieden, gibt die Birnen Soße daran, kocht sie noch ein wenig ein, gießt sie über die angerichteten Birnen, und gibt sie mit fein geschnittenen Limonienschalen bestreut, abgekühlt zur Tafel.

344. Quitten-Kompot.

Man spaltet schöne zeitige Quitten in die Hälfte, nimmt die Kerne und das Steinige weg, dünstet sie in Wein mit ein wenig Wasser und einem Stück Zucker ganz weich, und läßt die davon abgeseihte Soße mit einem Stück geläuterten Zucker etwas kurz einkochen. Soll diese Soße roth sein, so läßt man sie nur mit ein wenig Weichsel- oder Alkermesſaft aufsieden, und gießt sie über die Quitten, dann gibt man die abgekühlten und mit fein geschnittenen Pistazien etwas bestreuten zur Tafel.

345. Kompot von frischen Zwetschken.

Man nimmt von schönen, großen, zeitigen

Digitized by Google

und geschälten Zwetschken die Kerne weg, und gibt statt dieser abgezogene Mandelkerne hinein, dünstet sie in halb Wasser und halb Wein mit einem Stück Zucker und Zimmt weich, richtet sie auf die Schale, und kocht die Soße noch mit einem Stück Zucker und den Zwetschkenschalen so lange bis sie schön roth wird. Dann seihet man die Soße von den Schalen weg und gießt sie über die Zwetschken, welche man kalt zur Tafel gibt.

346. Schwarzer Hollunder. (Holler).

Man läßt schönen, zeitigen, abgebeerten und gewässerten Hollunder mit ein wenig Wasser in einem Topfe auf der Gluth 2 gute Stunden kochen, und zuckert ihn nach Belieben. Dann röstet man auf eine Maß Hollunder geriebene Semmelbröseln lichtgelb mit einem Stückchen Zucker, und verkocht diese wieder eine Stunde mit dem Hollunder. Vor dem Anrichten schlägt man den Hollunder durch ein Sieb und gibt ihn etwas kürzer eingekocht, entweder warm oder kalt zur Tafel. Man kann auch nach Belieben einige gute, zeitige und zerschlagene Zwetschken mit dem Hollunder aufkochen lassen.

347. Geziertes Aepfel-Kompot.

Man schneidet nach Bedürfniß gute geschälte Aepfel in kleine Spalten, dünstet sie mit ein wenig Wein und Zucker weich, kocht die Soße kurz damit ein, richtet sie auf einem Teller gleich einem Berge ganz hoch auf, besäet ihn mit Zucker, und brennt ihn mit einer glühenden Schaufel rings herum auf. Hernach besteckt man den ganzen Berg mit eingesottenen Früchten rings herum in schö-

Digitized by Google

ner Ordnung, als mit Johannisbeeren in Träubchen, und eingesottene Stachelbeeren, und gibt ihn zur Tafel.

348. Hagebutten- und Weinbeeren-Kompot.

Man dünstet ausgelöste Hagebutten und eben so viel Weinbeeren in halb Wein und halb Wasser mit einem Stück Zucker weich, und gibt sie, mit feinen länglich geschnittenen Citronenschalen und Pistazien bestreut, auf einer Schüssel zur Tafel.

349. Latwerge oder Sulze von Hollunder.

Man preßt guten, zeitigen, abgebeerten und gestoßenen Hollunder durch eine Presse so viel als möglich, und kocht diesen Saft in einer eisernen Pfanne oder irdenem Kasserolle zu einer Sulz. Man kann ungefähr 12 Maß Saft auf eine einzige Maß Sulze einsieden, auch kann man nach Belieben Zucker mitkochen oder weglassen, jedoch ist die Sulze ohne Zucker gesünder und besser, und kann auch leichter aufbewahret werden.

350. Aepfelkipel.

Man nimmt von mürben, geschälten Aepfeln die Botzen weg, schneidet sie in dünnen Blättern in eine Kasserolle, und dünstet sie mit ein Paar Löffel voll Wein und ein wenig Zucker schön weich, gibt die klein geschnittene Schale einer halben Limonie und ein wenig gewaschene Weinbeeren dazu, und läßt sie, wenn sie weich sind, auskühlen. Dann walkt man einen Butterteig messerrückendick aus, schneidet dreieckige Flecken davon, gibt

Digitized by Google

auf jedes einen Löffel voll gedünstete Aepfel, bestreicht das wie ein Kipfel Zusammengeschlagene mit einem abgeschlagene Ei, backt sie auf einer Platte im Ofen langsam, und gibt die mit Zucker besäete Speise auf einer Schüssel zur Tafel.

351. Aepfel im Schlafrock.

Man sticht von schönen, mürben, ungeschälten Aepfeln in der Mitte den Botzen heraus, füllt Ribisel oder anderes Eingesottenes hinein, walkt einen mürben Butterteig aus, schneidet davon viereckige Flecke, bestreicht sie mit Eierklar, gibt den Apfel darauf, macht ihn gut damit ein, stellt ihn dann mit der Seite auf eine Blatte, wo der Teig zusammengeschlagen wurde, bestreicht ihn mit einem abgeschlagenen Ei, und backt ihn mit Zucker besäet schön langsam im Ofen.

352. Aufgegangene Aepfel.

Man höhlt gute, mürbe und geschälte Aepfel in der Mitte aus, dünstet sie in einer Kasserolle mit ein wenig Wasser und Wein, einem Stück ganzen Zimmt und Limonienschalen nicht zu weich, legt sie auf eine blecherne Schüssel, dünstet den Saft kurz ein, gibt ihn über die mit eingesottenen Ribiseln gefüllten Aepfel, und besäet sie mit etlichen gestoßenen bittern Mandeln, 3 oder 4 Loth fein geriebenen Bisquitenbröseln, dann schlägt man einen Schnee von 4 Eierklar, gibt den auf einer Limonie abgeriebenen Zucker darüber, backt die mit diesem Schnee bestriechenen Aepfel schön langsam in einem nicht zu heißen Ofen, und gibt sie, wenn sie ein wenig Farbe haben, geschwind zur Tafel.

Digitized by Google

353. Gebackene Aepfelspalten.

Man schneidet etwas sauere, mürbe und geschälte Aepfel in dünne Spalten, rührt in einem Weidling eine Handvoll schönes Mehl mit warmen Wein klar ab, daß der Teig die Dicke eines Schmarrenteiges erhält, gibt ein wenig gestoßenen Zucker dazu, backt die in den Teig gewalzenen Aepfelspalten aus heißem Schmalze, schüttelt die Pfanne, daß sie schön aufgehen, und backt sie schön semmelfarb, dann gibt man sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

354. Gebackene Birnen.

Man schält gute, mürbe, aber nicht zu weiche Birnen, schüttet ein wenig kaltes Wasser darüber, walzt die herausgenommenen Birnen in Mehl, und packt sie heiß aus dem Schmalze, richtet dann die Birnen in eine Kasserolle, besäet sie gut mit Zucker und Zimmt und länglich geschnittenen Limonienschalen, schüttet ein wenig Wein und Wasser darüber, dünstet sie bedeckt schön langsam, bis sie weich werden, richtet sie zierlich auf eine Schüssel, daß die Stängel auf die Höhe kommen, schüttet den Saft, in welchem sie gedünstet haben, darüber, und stellt sie als süßen Salat auf.

355. Gedünstete Birnen.

Man läßt in einer Kasserolle ein Stück Butter von der Größe einer wälschen Nuß zerschleichen, einen Eßlöffel voll Zucker darin lichtbraun werden, röstet gute, geschälte Birnen darin so lange, bis sie dunkelbraun

Digitized by Google

ſind, gießt dann ein wenig Wein und Waſſer daran, dünſtet es mit 3 oder 4 geſtoßenen Gewürznelken, ein wenig geſtoßenem Zimmt, länglich geſchnittenen Limonienſchalen ſchön weich, richtet ſie auf eine Schüſſel, und gibt ſie mit dem darüber gegoſſenen Saft zur Tafel.

356. Gebackene Weichſeln oder Kirſchen.

Man macht mit Mehl und Wein einen Teig wie zu Aepfelſpalten, gibt aber ein wenig geſtoßenen Zucker und Zimmt dazu, läßt in einer Pfanne Schmalz heiß werden, walzt 4 oder 6 mit den Stängel zu Büſcheln gebundene Weichſeln in dem Teige und backt ſie geſchwind aus dem Schmalze, ſchüttelt aber dabei immer die Pfanne, damit ſie nicht zuſammenpicken, und läßt ſie ſchön lichtbraun werden. Sind alle gebacken, ſo richtet man ſie auf eine Schüſſel, und gibt ſie mit Zucker beſäet zur Tafel.

357. Gedünſtete Aepfel.

Man ſchneidet von geſchälten Aepfel in der Mitte den Botzen heraus, gibt ſie in eine Kaſſerolle, beſäet ſie mit klein geſchnittenen Limonienſchalen und ein wenig ganzen Zimmt, und läßt ſie mit ein wenig Wein und Waſſer bedeckt dünſten, ohne daß ſie aber zergehen. Dann legt man ſie in eine Schüſſel, gibt auf die mit Eingeſottenem gefüllten Aepfel den Saft, worin ſie dünſteten, beſäet ſie mit Zucker und länglich geſchnittenen Limonienſchalen, und gibt ſie ſtatt des Salates zur Tafel.

Digitized by Google

358. Gedünstete Maschanzker-Aepfel welche roth werden.

Man dünstet die geschälten Aepfel, wie zuvor, zerläßt in einer messingenen Pfanne 4 oder 6 Loth Zucker mit 2 oder 3 Löffeln voll Wasser, bis sie sich zu spinnen anfangen, reibt eine zuvor etwas gesottene rothe Rübe auf dem Reibeisen, gibt sie in den Zucker, und läßt es ein Paar Mal aufsieden, seihet dann den Saft durch ein Haarsieb über die Aepfel, besteckt sie mit gestifteten Mandeln, und gibt sie mit kleingeschnittenen Pistazien besäet zur Tafel.

359. Quitten-Kipfeln.

Man nimmt von 2 zeitigen, gesottenen Quitten den Kern heraus, schneidet ihn mit Limonienschalen klein zusammen, rührt die geschnittenen Quitten in ein eigroßes pfaumig abgetriebenes Stück Butter, schlägt ein ganzes Ei und einen Dotter dazu, rührt es gut unter einander, gibt einen Eßlöffel voll Semmelbröseln und sehr wenig schönes Mehl dazu, formirt den Teig auf einem mit Semmelbröseln besäeten Bret zu kleinen Kipfeln, besäet sie ein wenig mit Semmelbröseln, und backt sie geschwind aus dem Schmalze. Dann legt man sie auf eine Schüssel, besäet sie gut mit Zucker und Zimmt, schüttet ein wenig Wein darüber, und gibt sie auf der Gluth gut ausgedünstet zur Tafel.

360. Gedünstete Quitten.

Man schneidet die geschälten und geputzten Quitten zu Spalten, gibt sie in eine Kasserolle, und läßt sie mit Zucker und Zimmt gut

Digitized by Google

beſäet dünſten, ohne daß ſie zerfallen, legt ſie dann zierlich auf eine Schüſſel, läßt in dem Safte noch ein Stück Zucker dick verſieden, gießt ihn über die Quitten, und gibt ſie mit länglich geſchnittenen Limonienſchalen geziert zur Tafel.

361. Kaiſeräpfel.

Man legt die geſchälten Aepfel in friſches Waſſer, läßt in einer Kaſſerolle ein Stück Zucker mit ein wenig Wein, Waſſer und Limonienſchalen, ſieden, dünſtet dann darin die Aepfel, bis ſie etwas weich werden, läßt ſie dann auf einem Teller auskühlen, ſtoßt ein wenig Mandeln, miſcht in gleichem Maße Zucker gut untereinander, beſäet damit die Aepfel, legt ſie auf eine Süſſel, und backt ſie mit Marillenfalſe überſtrichen eine halbe Stunde im Ofen.

362. Geſulzte Aepfel.

Man höhlt geſchälte, mürbe Maſchanzker-Aepfel in der Mitte ein wenig aus, dünſtet ſie im Waſſer, läßt in einer meſſingenen Pfanne ein Stück Zucker mit ein wenig Waſſer ſich ſpinnen, drückt den Saft einer halben Limonie daran, gibt klein geſchnittene Limonienſchalen dazu, richtet die in der Mitte mit Eingeſottenem gefüllten Aepfel auf eine Schüſſel, ſchüttet den Zucker darüber, ſtellt ſie an einem kalten Ort, und gibt ſie ſchön ſulzig zur Tafel.

363. Gedünſtete Weichſeln.

Man ſchneidet von den Weichſeln die Stängel halb weg, gibt die Weichſeln in eine Kaſ-

Digitized by Google

ſerolle, und läßt ſie mit ein wenig Ofnerwein, 3 oder 4 Gewürznelken und Zucker nach Belieben langſam dünſten, bis der Saft ſchön dick wird, ohne daß die Weichſeln zerſpringen, dann richtet man ſie auf eine Schüſſel, daß die Stängel in die Höhe kommen, bäht fingerlange und fingerbreite Schnitten im Schmalze, legt ſie an der Seite herum, gießt den Weichſelſaft darüber, läßt ſie auf der Gluth bedeckt noch eine Weile dünſten, und gibt die Semmeln und Weichſeln mit geſtiftelter Piſtazie beſäet zur Tafel.

364. Gedünſtete Zweſchken.

Man nimmt die Kerne von friſchen, geſchälten Zwetſchken weg, legt ſie auf eine Schüſſel, beſäet ſie mit Zucker, Zimmt und klein geſchnittenen Limonienſchalen, und dünſtet ſie bedeckt weich, ſie müſſen jedoch ganz bleiben; dann werden ſie vom Feuer weg genommen, man läßt ſie ein wenig auskühlen, beſäet ſie gut mit Zucker, fährt geſchwind mit einer glühenden Schaufel darüber, damit der Zucker ſchön bräunlich wird und gibt ſie mit geſtiftelter Piſtazie beſäet zur Tafel.

365. Gebackene Zwetſchken.

Man benimmt den geſchälten Zwetſchken die Kerne, macht von ſchönem Mehl und warmem Wein einen Teig wie zu Aepfelſpalten, gibt ein wenig geſtoßenen Zucker und den von 1 Eierklar geklopften Schnee darunter, ſteckt in jede Zwetſchke einen Mandelkern, walzt ſie in dem Teige, backt ſie ſchön geſchwind in heißem Schmalze, damit ſie nicht fett werden, und legt ſie, wenn ſie recht

Digitized by Google

semmelfarb sind, auf eine Schüssel, und trägt sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt besäet auf.

366. Weichselstrauben.

Man siedet gedörrte Weichseln schön weich, seihet sie durch ein Sieb ab, gibt die aufgeklopfte Klar von einem Ei und ein wenig Zucker in einem von Mehl und warmem Wein angemachten Teig, rührt ihn recht klar damit ab, macht in einer Pfanne Schmalz heiß, gibt einen halben Schöpflöffel voll von dem Teig und den Weichseln hinein, schüttelt die Pfanne gut, damit sie nicht zusammen picken, backt sie an jeder Seite schön lichtbraun, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet, warm zur Tafel.

367. Germäpfel.

Man schält und höhlt Maschanzker-Aepfel aus, rührt in 1 Vierting zergangener Butter so viel Mehl, als es leidet, gießt nach und nach ein halb Seitel Obers darüber, rührt es gut ab, schlägt 6 Eierdotter daran, und rührt dieß so lange bis es kühl wird, gibt ihm einen Geruch entweder von Zucker mit Vaniglie, oder von Pomeranzen, und gibt auch den Schnee von 2 Eiern daran, füllt die Aepfel mit Eingesottenem, gibt die Hälfte des Teiges in eine sammt dem Reife mit Butter bestrichene Schüssel, setzt die Aepfel in die Mitte, bedeckt sie oben wieder mit Teig, und läßt sie in der Tortenpfanne gut backen.

368. Gebackene Marillen

Man nimmt von schönen geschälten Ma-

Digitized by Google

rillen die Kerne heraus, macht einen Teig von schönem Mehl, zuckert ihn ein wenig, wälzt die Marille in dem Teige, und backt sie recht geschwind in heißem Schmalze, damit sie schön resch werden; sind sie alle gebacken, so richtet man sie auf die Schüssel, uud gibt sie mit Zucker besäet zur Tafel.

369. Gefüllte Marillen.

Man nimmt von schönen großen geschälten Marillen die Kerne weg, schneidet eingemachten Citronat mit Limonienschalen und ein wenig Marillen klein zusammen, zuckert es ein wenig, kocht es etwas auf der Gluth, füllt damit die Marillen, speilt sie mit kleinen Speilen zusammen, macht von Wein und Mehl einen nicht zu dicken Teig, wälzt die Marillen darin, backt sie schön heiß aus dem Schmalze, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

370. Gebackene Aepfel mit Weichseln gefüllt.

Man schneidet von schönen geschälten Maschanzker-Aepfeln oben ein Plattel herab, höhlt sie in der Mitte gut aus, füllt sie mit eingemachten Weichseln, legt das Plattel darauf, bestreicht die Aepfel gut mit Eierklar, besäet sie mit feingeriebenen Semmelbröseln, backt sie schön lichtbraun aus dem Schmalze, richtet sie auf eine Schüssel, und gibt sie mit Zucker und Zimmt besäet zur Tafel.

371. Aepfelknödel.

Man schneidet gute Aepfel klein zusammen, mischt eine Handvoll mit ein wenig Wein

Digitized by Google

befeuchteter Semmelbröfel unter die Aepfel, gibt Zucker und Zimmt dazu, schlägt 1 oder 2 Eierdotter daran, macht kleine Knödel daraus, besäet sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt, dann mit ein wenig Mehl und packt sie geschwind aus dem Schmalze. Dann stellt man sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker, gießt ein wenig Wein darüber, ziert sie mit länglich geschnittenen Limonienschalen, dünstet sie auf der Gluth, und gibt sie warm zur Tafel.

372. Gefüllte Birnen.

Man höhlt gute frische aber nicht zu weiche Birnen, von denen man Botzen und Stängel geschnitten hat, in der Mitte aus, hackt andere Birnen mit Mandeln, Cibeben und ein wenig Zucker klein, macht von 1 Ei ein Eingerührtes, schneidet es unter die Birnen und Mandeln, backt die ausgehöhlten Birnen aus dem Schmalze, füllt sie mit dem Geschnittenen, stellt sie auf eine Schüssel, schüttet ein wenig Wasser und Wein daran, würzt sie mit Zucker und Zimmt, und gibt sie auf der Gluth gut ausgedünstet zur Tafel.

373. Gedünsteter Holler (Hollunder).

Man klaubt von guten, zeitigen und gewaschenen Holler die Stängeln weg, dünstet ihn gut in einer Kasserolle, gibt auch, wenn gerade diese Zeit ist, frische Zwetschken, etliche Gewürznelken, Zucker und Zimmt dazu, rührt in einem Topf einen Kochlöffel voll schönes Mehl mit gutem Obers klar ab, rührt dieß unter den Holler, röstet gewürfelte Semmel in Butter schön resch, läßt sie mit dem Holler ein Paar Mal aufsieden, richtet ihn dann

Digitized by Google

auf eine Schüssel und gibt es mit Zucker besäet zur Tafel.

374. Gefaumte Quitten.

Man siedet zeitige Quitten im Wasser weich, schabt von den geschälten das Mark weg, gibt zu einem halben Pfund eben so viel vom schönsten gesiebten Zucker, rührt dieß mit der auf einem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, gibt den dicken Schnee von 2 Eierklaren dazu, rührt es eine halbe Stunde auf einer Seite, und läßt davon kleine Häuflein auf einer mit Wachs bestrichenen Platte langsam backen.

375. Gedünstete Pfirsichen.

Man nimmt von schönen geschälten Pfirsichen die Kerne und gibt statt derselben ein wenig Eingesottenes hinein, stellt sie auf eine Schüssel, besäet sie mit Zucker und Zimmt, und sollten sie nicht saftig genug sein, so läßt man sie mit ein wenig Wein langsam dünsten, fährt über die mit Zucker gut besäeten mit einer glühenden Schaufel, daß sie schön braun werden, und gibt sie statt eines süßen Salats zur Tafel.

376. Gedünstete Ribisel.

Man dünstet eine halbe Maß von den Stängeln abgelöster Ribisel in einer Kasserolle, bis sie aufspringen, zuckert sie süß genug, gibt ein wenig gestoßenen Zimmt und die klein geschnittene Schale von einer halben Limonie nebst einer gewürfelten halben Kreuzer-Semmel, die in Butter geröstet ist, zu den Ribiseln, kocht sie ein Paar Mal auf,

Digitized by Google

und gibt sie auf einer Schüssel mit Zucker besäet zur Tafel.

377. Gesulzter Aepfelsalat.

Man siedet ein halb Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser, bis er sich spinnt, und läßt ihn mit 10 oder 12 auf dem Reibeisen geriebenen Maschanzker-Aepfeln, dem Saft und der klein geschnittenen Schale einer Limonie so lange sieden, bis sich die Aepfel sulzen, dann stellt man sie auf einer Schüssel an einen kalten Ort, läßt sie dort noch mehr sulzen, und gibt sie mit eingesottenen Ribiseln oder Weichseln geziert zur Tafel.

378. Geröstete gedörrte Weichseln.

Man quirlt gedörrte Weichseln in Wein auf, bratet sie in Butter, gibt in Scheiben geschnittene Semmeln dazu, und bratet sie mit einander, gießt dann etwas Wein dazu, und läßt es mit einander aufsieden. Wenn man sie anrichtet, so muß Zucker und Zimmt darüber gestreuet werden.

379. Eingesottene Ribisel.

Man gibt auf ein Pfund von den Stängeln abgezupfte Ribisel 3 viertel Pfund Zucker, den man in einer messingenen Pfanne mit einem halben Seitel Wasser schön dick einkochen läßt, gibt die Ribisel dazu, und kocht sie recht sulzig. Dann läßt man in einem reinen Geschirr den Saft der Ribisel noch dicker einkochen, und schüttet ihn über die Ribisel. Sind sie gut ausgekühlt, so verbindet man sie mit Papier gut, in das man mit

Digitized by Google

Spennadeln kleine Löcher gemacht hat, und bewahret sie an einem kühlen Orte.

381. Eingesottene Ribisel auf andere Art.

Man nimmt 1 Pfund vom Stängel abgezupfte Ribisel, stoßt 1 Pfund Zucker fein, und legt in einen messingenen Kessel eine Lage Ribisel, dann eine Lage gestoßenen Zucker u. s. w. bis alles im Kessel ist, dann läßt man es eine kleine Viertelstunde sieden, dann verfährt man damit wie oben. Eben so kann man jede Obstgattung einsieden, dadurch behält das Eingesottene eine schöne Farbe, und ist sehr haltbar.

382. Quittenkäs.

Man schneidet zeitige und geschälte Quitten in 4 Theile, schlägt die im Wasser recht weich gesottenen durch ein Sieb, läßt in einer messingenen Pfanne dreiviertel Pfund Zucker mit einem halben Seitel Wasser so lange sieden, bis er schwere Tropfen wirft, gibt 1 Pfund durchgeschlagene Quitten hinein, und siedet sie so lange bis die Quitten fest werden, würzt es mit ein wenig grob gestoßenem Zimmt, Gewürznelken und der klein geschnittenen Schale einer Limonie, rührt es öfters mit einem Silberlöffel um, und füllt es in ein dazu passendes Geschirr.

383. Marillensalse.

Man schlägt geschälte, gute, zeitige Marillen, von denen man die Kerne genommen hat, durch ein Sieb, damit die Salse schön fein wird, läßt auf 2 Pfund Salse ein halbes Pfund Zucker in einem Reindl mit nicht gar 1 Seitel Wasser so lange sieden, bis er etwas dick wird, rührt dann die Salse löffel-

Digitized by Google

weis dazu, und ſiedet es recht langſam, gibt ein Paar Tropfen davon auf einen zinnernen Teller; iſt es ſulzig, und rinnet es nicht mehr, ſo iſt die Salſe fertig, im andern Falle aber läßt man ſie noch länger ſieden, kühlt ſie dann aus, verbindet die damit gefüllten Gläſer gut mit Papier, und wahrt ſie an einem kühlen Orte auf.

384. Eingemachte kleine grüne Pomeranzen.

Man läßt die einige Male mit einer groſſen Spennadel durchſtochenen Pomeranzen über Nacht im friſchen Waſſer weichen, ſiedet ſie des andern Tages im Waſſer eine Weile, bis es gelb wird, ſchüttet dann das Waſſer weg, und ſiedet ſie wieder mit einem andern Waſſer, und fährt mit dieſem Wechſeln ſo lange fort, bis das Waſſer durch das Sieden nicht mehr gelb wird, damit die Pomeranzen die ihnen eigene Bitterkeit verlieren. Dann weichet man ſie einige Stunden wieder in friſchem Waſſer, ſiedet ſie noch einmal bis ſie ganz erweicht ſind, ſiedet dann auf 1 Pfund Pomeranzen den halben Theil von fünfviertel Pfund Zucker mit ein wenig Waſſer, füllt die Pomeranzen in ein Glas, und ſchüttet den eingeſottenen Zucker darüber, läßt es über Nacht ſtehen, nimmt den andern Tag den Zucker wieder weg, und läßt ihn mit dem noch übrigen Zucker dick einſieden, und dieß thut man ſo oft, bis der Zucker ganz dick iſt. Noch muß man merken, daß man den Zucker allezeit kalt über die Pomeranzen gießen muß.

385. Eingemachte Muskatnüſſe.

Man legt ſchöne, große Muskatnüſſe in ein

Digitized by Google

Glas mit guten Wein, bindet es gut zu, und läßt es 8 Tage stehen. Dann trocknet man die herausgenommenen gut ab, schüttet wieder guten Wein darüber, und erweicht sie noch einmal durch 8 Tage, sticht sie dann mit einer Nadel durch, trocknet sie gut ab, siedet in einem messingenen Pfännchen ein Stück Zucker mit etwas Wasser, bis er etwas dick wird, kühlt ihn dann aus, gibt die Nüsse in ein Glas, den Zucker darüber; legt einen gläsernen Deckel darauf, damit die Nüsse zu Boden gedrückt werden, und stellt sie an einen kühlen Ort.

386. Erdbeerensaft.

Man gibt gute zeitige Feldbeeren in einen gut glaßirten Weidling, zerrührt sie, und läßt sie bedeckt über Nacht im Keller stehen; dann drückt man sie des andern Tages durch ein Tuch, drückt auf eine Maß Saft den Saft von 2 Limonien daran, gibt die abgeriebene Schale einer Limonie dazu, schüttet den Saft in ein messingenes Becken, gibt 1 Pfund in Stücke zerschlagenen Zucker dazu, und läßt ihn so lange sieden, bis er die rechte Dicke bekömmt, und nicht mehr faumet; während des Siedens schöpft man deßhalb den Faum ab, kühlt ihn aus, seihet ihn noch einmal durch ein Tuch, und füllet ihn in Gläser. Vorzüglich gesund und gut ist dieser Saft zum Wasserabgießen.

Digitized by Google

II. Eierſpeiſen.

387. Eier auf franzöſiſche Art.

Man rührt im Pomeranzenwaſſer in einer blechernen Schüſſel, worein man geſtoßenen und geſiebten Zucker, Limonienſaft und ein wenig Salz gegeben hat, die hineingeſchlagenen Eier, und läßt dieß über gelindem Kohlenfeuer kochen, bis es ſich von der Schüſſel ablöſet.

388. Aufgegangene Eier.

Man vermengt 8 hart geſottene und in einem Mörſer geſtoßene Eier mit einer eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel und klein geſchnittener grüner Peterſilie, ſchlägt in 4 Loth pfaumig abgetriebener Butter ſo oft ein friſches Ei, als man von dem Obigen 2 Löffel voll hineingibt, ſalzt es, gießt ſauern Rahm daran, macht es mit etwas Semmelbröſeln dick, gießt in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel ſauern Rahm, ſtreicht das Gerührte ſchön glatt hinein und läßt es bei einer Gluth von oben und unten, durch Backen eine ſchöne Farbe bekommen.

389. Eier-Auflauf.

Man gibt an 8 zerrührte Eier eine halbe Maß Obers, ſalzt es, und gießt es in eine blecherne Schüſſel, worin zuvor Butter zergangen iſt. Dann läßt man es bei einer Gluth von oben und unten auflaufen, und trägt es gleich auf.

Digitized by Google

390. Eier-Bubbert.

Man rührt ein wenig Obers mit einem kleinen Löffel voll Mehl ab, schlägt die nöthigen Eier daran, gibt Zucker, geriebene Limonienschalen, ein wenig Salz, das nöthige Obers, auf 8 Eier etwa ein Viertel Seitel daran, und rührt es gut durcheinander. Dieß gibt man nun in eine mit kalter Butter bestrichene Schüssel, die man auf Salz oder Sand in eine Tortenpfanne gerade setzt, und so beim Feuer von oben und unten bäckt.

391. Eierdotter-Nudeln.

Man schlägt auf ein halb Pfund Mehl 5 Eierdotter in ein Viertel Seitel Milch, quirlt es mit 2 Löffeln voll Germ gut ab, und macht damit den Teig an. Dann schlägt man den gesalzenen gut ab, dreht mit der Hand daraus lange Nudeln, die man nur aufgehen läßt. Dann gießt man in eine Kasserolle Milch mit einem Stückchen Butter von der Höhe eines kleinen halben Fingers, läßt die Nudeln darin, wenn man sie bedeckt hat, bei Gluth von oben und unten bräunlich backen, sticht sie dann mit einem Schäufelchen auseinander, und gießt über die auf eine Schüssel angerichteten warme Milch.

392. Gebackene Eier in Brühe.

Man macht verlorne Eier in Wasser, schneidet ein Stückchen Butter ganz dünn in ein wenig Mehl in einer Schüssel, salzt es ein wenig, schlägt 1 oder 2 Eier daran, legt auf den dünn ausgetriebenen Teig die verlornen Eier, bildet den hervorstehenden und darüber ge-

Digitized by Google

schlagenen Teig zu einem halben Mond, backt ihn schnell aus dem Schmalze, läßt die gebackenen Eier in einer Brühe von Wein und Zucker einige Male aufwallen, und trägt sie dann mit der Brühe auf.

393. Gefüllte Eier.

Man theilt die hartgesottenen und geschälten Eier in der Mitte von einander, schneidet die herausgenommenen Dotter mit einem Stückchen in Milch geweichter Semmel klein, rührt das Gehäck in abgetriebene Butter, gibt etwas Obers, Pfeffer, Salz und grüne Petersilie, füllt damit die halben Eier so an, daß ein Berg darauf wird, stellt sie reihenweise in eine mit Schmalz und saurem Rahm bestrichene Schüssel, bestreut die mit Butter begossenen mit Semmelbröseln, schüttet sauren Rahm daran, welcher aber nicht über die Eier gehen darf, gibt etwas grüne Petersilie und Schnittlauch darüber, und backt sie bei Gluth von oben und unten im Backofen.

394. Gerührte Eier mit Semmel.

Man schlägt Semmelbröseln, die man 2 Stunden in Milch geweicht hat, durch ein Haarsieb, gibt ein wenig Salz und Zucker und gehackte Limonienschalen dazu, vermischt frisch eingeschlagene Eier mit der Semmel, und rührt den von der Klar geschlagenen Schnee darunter. Dieß Gerührte gibt man in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, backt es im Ofen, bestreut dann das in eine Schüssel Gestürzte mit Zucker, und glaßirt es mit einer glühenden Schaufel.

395. Gesetzte Eier.

Man bröckelt auf eine mit saurem Rahm

Digitized by Google

bestrichene blecherne Schüssel Butter, schlägt die nöthigen Eier darein, sorgt aber, daß sie ganz bleiben, läßt sie über einer Gluth aufsieden, salzt sie, und trägt sie auf.

396. Gesetzte Eier mit Sardellen.

Man verfährt ganz so wie bei den vorigen, nur daß man in die mit sauerm Rahm bestrichene Schüssel Butter und kleingehackte entgrätete Sardellen gibt.

397. Eierkuchen mit Frühlingskräutern.

Man hackt verschiedene Kräuter, wie zu einer Kräutersuppe, recht fein, quirlt dann die nöthigen Eier mit Milch und ein wenig Mehl und den Kräutern gut ab, thut das Abgequirlte in eine Pfanne mit Butter, und läßt es auf einer Seite braten. Diesen Kuchen legt man dann behutsam auf eine Schüssel, gibt Butter darauf, stürzt auch die ungebackene Seite auf die Pfanne, um sie zu braten, lüftet ihn aber zuweilen, damit er gut ausgebacken wird.

398. Eierkuchen mit Semmelbröseln.

Man läßt die Semmelbrösel zwei Stunden in der Milch recht anziehen, schlägt sie dann durch ein Haarsieb, würzt sie mit Salz und Zucker, gibt fein gehackte kandirte Limonienschalen dazu, vermengt sie mit Eierdottern und dem Schnee von der Klare derselben und backt dieß in einer mit Butter ausgestrichenen Kasserolle bei Gluth von oben und unten. Dann stürzt man den Kuchen in eine Schüssel, und glaßirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Digitized by Google

399 .Eierkuchen mit Spargel.

Man läßt den so weit er weich ist, klein gehackten Spargel mit klein gehackter grüner Petersilie, Zwiebeln und etwas Salz in Butter durchschwitzen klopft dann einige Eierdotter in Obers klar, mischt es mit dem Spargel recht durcheinander, und backt es in einer Pfanne mit zerlassener Butter wie einen Eierkuchen.

400. Eierkuchen mit Weichseln.

Man schlägt 7 bis 8 Eierdotter in einen kleinen Topf, salzt sie etwas, rührt sie mit einem Kochlöffel gut ab, zerrührt darin eine wie zu einer Suppe aufgeschnittene Semmel recht gut, und mischt noch von den Stielen und Kernen entledigte Weichseln mit Zucker hinein. Dann läßt man dieß langsam in heißer Butter in einer weiten flachen Pfanne backen, wendet den Kuchen zuweilen behutsam mit einer Schaufel um, daß es auf beiden Seiten schön braun wird, und trägt ihn dann auf.

401. Eier mit Beschamell.

Man legt hart gesottene und gesalzte Eier geringelt geschnitten auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gibt ein gutes Beschamell darüber, bestreut es mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, läßt es noch einmal aufkochen, und trägt es dann auf.

402. Gebackene Eier oder Ochsenaugen.

Man schlägt in Wasser, daß zu sieden anfängt, die nöthigen Eier, siedet sie 2 oder 3 Minuten, nimmt sie vom Feuer weg, und läßt sie noch ein wenig anziehen; dann

Digitized by Google

nimmt man sie mit dem Seihlöffel aus dem Wasser, läßt sie auf einem Siebe trocken werden, wendet sie dann in Eiern und Semmelbröseln um, gibt aber Acht, daß man sie nicht zerdrückt, und gibt dann die aus heißem Schmalze gebackenen auf Sauerkraut oder trocken zur Tafel.

403. Gefüllte Eier mit sauerm Rahm.

Man schneidet die hartgesottenen Eier in der Mitte auseinander, treibt mit den herausgenommenen Dottern ein Stück Butter mit einigen frischen Eierdottern, ein wenig Semmelbröseln, Salz und Pfeffer ab, gibt diese Fülle in die halben Eier richtet sie auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, gießt sauern Rahm daran, aber nur so viel, daß er nicht über die Höhe der Eier geht, bestreut sie mit fein geschnittenem Schnittlauch und grüner Petersilie, und läßt sie dann in der Röhre oder über der Gluth noch ein wenig aufkochen.

404. Eier im Schmalz.

Man rührt die nöthigen Eier in einem Topf mit hinlänglichem Obers ab, gibt etwas Muskatblüthe dazu, und läßt sie unter fleißigem Umrühren mit Schmalz oder Butter in einer Pfanne backen. Vor dem Auftragen werden sie mit klein geschnittenem Schnittlauch bestreuet.

405. Gefüllte Eier mit Schmalz.

Man rührt die nöthigen Eier, die man gesalzen hat, in einem Topfe ab, schneidet hart gesottene Eier in dünne Blätter, läßt den halben Theil der abgerührten Eier in Schmalz

Digitized by Google

oder Butter über dem Feuer ein wenig anziehen, richtet die Blätter von den harten Eiern zierlich darauf, schüttet das übrige Abgerührte von den Eiern oben auf, mischt 2 geschnittene Sardellen darunter, gibt dann oben mehr Gluth, als unten, und läßt es aufgehen. Dann richtet man es auf eine Schüssel, und trägt es gleich zur Tafel.

406. Eierschmalz mit Aepfeln.

Man theilt mürbe geschälte Aepfel in 4 Theile, nimmt die Kernhäuser weg, schwitzt die in dünne Spalten geschnittenen, in Butter und Zucker ein wenig ab, damit sie mürbe werden, schlägt dann die nöthigen Eier in eine Kasserolle mit Schmalz, verrührt sie gut, gibt sie über das Feuer, und rührt, wenn es beinahe gut ist, die Aepfel darein.

407. Eier mit Pöckelhäringen.

Man schlägt die nöthigen Eier in zergangene Butter in eine Pfanne, gibt einen Eßlöffel voll Wasser daran, würzt es mit Salz und Pfeffer, rührt ein Paar enthärtete, entgrätete und klein geschnittene Häringe darunter, und macht ein gewöhnliches, jedoch dünnes Eierschmalz.

408. Eier mit Senfbrühe.

Man schneidet die hartgesottenen Eier in der Mitte auseinander, läßt Butter in einer Kasserolle über dem Feuer bräunlich werden, diese dann mit Senfmehl, Wein und etwas Petersilienwasser aufsieden, würzt es mit Zucker, Limonienschalen und etwas weißen Pfeffer, gießt zuletzt diese Brühe, wenn sie ein

Digitized by Google

Paar Mal aufgewallt hat, über die auf einer Schüssel gelegten Eier, und läßt sie damit noch einen Sud machen.

409. Eier-Ragout.

Man schneidet die hartgesottenen Eier in der Mitte auseinander, legt sie in eine Kasserolle, und läßt darübergegossenes, süßes und saures Obers, geriebene Muskatnuß, Pfeffer, Salz, gehackte grüne Petersilie und ein Stück Butter an den Eiern zu einer dicken Brühe kochen. Dann richtet man es ordentlich auf eine Schüssel, und garnirt den Rand derselben mit hart gesottenen Eiern.

410. Eierwandeln.

Man schneidet sechs hart gesottene Eier mit einer halben eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel und etwas grüner Petersilie recht klein, treibt ein Stückchen Butter pfaumig ab, schlägt, so oft man 2 Löffel voll von dem Geschnittenen hinein gibt, ein Ei daran, verrührt es gut, gibt ein wenig Salz, Obers und Semmelbröseln daran, füllt dann die mit Butter bestrichenen Wandeln damit etwas über die Hälfte an, backt sie in einem kleinen Ofen geschwinde, gießt dann über die in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegten, sauren Rahm mit etwas grüner geschnittener Petersilie, und dünstet sie über der Gluth eine Viertel Stunde lang.

411. Weiche Eier.

Man setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und nimmt sie, wenn es zu sieden angefangen hat, wieder heraus. Man verfährt so sicherer, als wenn man sie in siedendes Wasser legt, und die Minuten abzählt.

Digitized by Google

412. Eierwürste.

Man schneidet 6 hart gesottene Eier mit der in Milch eingeweichten obern Rinde einer Semmel und etwas grüner Petersilie klein zusammen, rührt dieß in 5 Loth pfaumig abgetriebener Butter, schlägt 2 Eier daran, gießt 4 Löffel voll Obers dazu, salzt es, gibt noch Semmelbröseln hinein, und backt daraus Eierfladen. Diese werden nun wie Würste zusammengerollt, in guter Ordnung in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt, wo man sie mit ein wenig daran gegossenem Obers bei Gluth von oben und unten eine schöne Farbe bekommen läßt.

413. Geschnitzelte Eierspeis.

Man siedet 6 Eier hart, und 12 Kipfel-Erdäpfel größerer Gattung, schneidet beides blättrig, dann zerläßt man ein Stückchen Butter, gibt einen kleinen Kochlöffel Mehl darauf und läßt es etwas anlaufen, eine Messerspitze klein gehackte Petersilie darauf, salzt es und gibt dann etwas Kräutelwasser und ein gutes halb Seitel Rahm dazu, die Erdäpfel mit Eier darein, läßt es noch gut aufkochen. Sollte es noch zu dick sein, gibt man etwas Rahm oder Kräutelwasser, daß sie schön saftig sind.

Digitized by Google

III. Creme's.

414. Chokolate-Creme.

Man reibt auf eine Maß Obers 4 Zelteln Chokolate auf dem Reibeisen, kocht die Chokolate mit der Hälfte Obers auf, gibt zur andern Hälfte Obers 16 frische Eierdotter und den zum Süßwerden nöthigen Zucker, vermischt dieß mit der abgequirlten Chokolate, und rührt es zusammen in einer Kasserolle über der Gluth so lange ab, bis es dick zu werden anfängt. Dann streicht man es durch ein Sieb auf die Schüssel stellt es zur Vorsorge in eine abgekühlte Röhre, bis es zusammen gegangen ist, und gibt es dann nach Belieben kalt oder warm zur Tafel. Man pflegt diese Creme auch mit spitzig geschnittenen Mandeln oder Pistazien zu garniren.

415. Vaniglie-Creme.

Man zerschneidet auf eine Maß Obers ein halbes Loth Vaniglie in etliche Stücke, läßt die Vaniglie in der Hälfte vom Obers aufsieden, und zuckert es so viel als nöthig. Dann quirlt man mit der andern Hälfte Obers 16 frische Eierdotter ab, mischt die andere mit der Vaniglie aufgekochte Hälfte darunter, seihet es durch ein Sieb auf eine Schüssel, und setzt die auf eine Kasserolle, die mit Wasser angefüllt ist, jedoch muß man verhüten, daß kein Wasser in die Creme kommt, dabei muß das Wasser immer sieden. Die Schüssel deckt man mit einer Platte zu, auf welche man heiße Asche gibt. Ist die Creme ganz

Digitized by Google

zusammen gegangen, so nimmt man den Deckel weg, und gibt sie, an einem kühlen Orte abgekühlt, zur Tafel. Man pflegt sie auch zuvor noch mit gefärbtem Streuzucker zu zieren. Soll diese Creme geschwinder fertig werden, so macht man sie auch auf dieselbe Art, wie die Limonie- oder Pomeranzen-Creme mit ein Paar Löffeln voll Mehl, läßt alles sonstige, auch ein Paar Eierdotter weg und schlägt das über dem Feuer abgerührte Uebrige durch ein Sieb. Man gibt es in Kaffee- oder Cremebechern zur Tafel.

416. Kaffee-Creme.

Man verkocht zu einer halben Maß Obers ein viertel Pfund gut gebrannten Kaffee in eine halbe Maß Wasser, macht ihn mit Hausenblase recht klar; dann schlägt man zu dem Obers 16 Eierdotter, zuckert es nach Belieben, mischt den klar abgesiehenen Kaffee dazu, und verfährt bey dieser Creme übrigens so, wie bey der Vaniglie-Creme, läßt sie über siedendem Wasser zusammengehen, und kocht sie auf dem Feuer.

417. Wein-Creme.

Man gibt zu einem mit 20 Eierdottern gut in einem Topfe abgerührten Eßlöffel voll Stärkmehl, eine Maß guten Wein, und zuckert es mit auf ein Paar Limonien abgeriebenem und gestoßenem Zucker nach Belieben. Wenn dieß alles mit einem Schneelöffel gut abgeschlagen ist, so stellt man es auf glühende Kohlen, und schlägt es so lange mit dem Schneelöffel, bis die Creme recht dick wird, richtet sie dann auf die Schüssel hoch auf,

Digitized by Google

bestreut sie mit klein gehackten Pistazien, und gibt sie kalt zur Tafel.

418. Creme-Nockerln.

Man rührt die Hälfte von 1 Vierting gestoßenen auf 2 Limonien abgeriebenen Zucker zu einem schönen steifen Schnee, der von 12 Eier klar abgeschlagen wurde, macht davon Eßlöffel große Nockerln, und läßt sie in eine halbe Maß in einer Pfanne siedenden Wein aufkochen, nimmt sie auf ein Sieb heraus, und läßt sie ablaufen. Dann gibt man eine halbe Maß Wein, die mit der andern Hälfte Zucker und 12 Eierdottern, gleich einem Chaudeau auf der Gluth ganz dick abgequirlt wurde, über die Nockerln, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, läßt sie in der Röhre ein wenig Farbe bekommen, und gibt sie warm zur Tafel.

419. Erdbeer-Creme.

Man löset 10 bis 12 dürre und fein gestoßene Hühnermagen-Häutchen in eine halbe Maß warmen Obers recht auf, mischt den von schönen Erdbeeren ausgedrückten, nach Belieben mit etwas Zucker und gestoßenem Zimmt gewürzten Saft in das abgekühlte Obers, gibt es in einer Kasserolle in siedendes Wasser, läßt es ein wenig zusammen gehen, kühlt es aus, und gibt das Ausgestürzte, und mit Pistazien bestreute zur Tafel.

Digitized by Google

IV. Gefrornes.

420. Ananas = Gefrornes.

Man passirt einen großen, in einem steinernen Mörser fein gestoßenen Ananas durch ein Sieb, gibt in ein messingenes Becken so viel Wasser, als man Gefrornes braucht, läßt es mit dem nöthigen Zucker sieden, siedet es dann wieder mit dem Schnee von 2 Eierklar bis es hell wird, seihet es durch ein Tuch, läßt es auskühlen, rührt den Ananas darunter, gibt es in die Gefrierbüchse, und läßt es gefrieren.

421. Vaniglie = Gefrornes.

Man läßt 2 oder 3 Bisquiten in einer Maß guten Obers in einem messingenen Becken weichen, schlägt 16 Eierdotter daran, siedet in einem kleinen Topf eine Stange Vaniglie mit ein wenig Milch, bis sie einen starken Geruch von der Vaniglie bekömmt, schüttet sie zu dem andern Obers, und rührt es so lange auf der Gluth, bis es dick wird; fängt es zu sieden an, so nimmt man es vom Feuer weg, macht es mit gestoßenem Zucker süß, seihet es durch ein Haarsieb, kühlt es ab, gibt es in die Gefrierbüchse und den Deckel darüber, stellt die Büchse auf das Eis, und macht es gefrieren.

422. Kaffee=Gefrornes.

Man seihet einen guten starken Kaffee, wenn er gesotten ist und sich gesetzt hat, in einen Topf, gibt so viel gutes Obers dazu, als man zum gewöhnlichen Kaffee nimmt, (auch kann man mit dem Obers ein wenig Vaniglie auf-

Digitized by Google

sieden lassen,) zuckert ihn, daß die Süße vorschlägt, und brennet, wenn das Gefrorne recht gut seyn soll, auf eine halbe Maß Kaffee 20 Mandelkerne recht lichtbraun, kochet sie, sehr fein geschnitten, mit dem Kaffee, gibt dann diese Masse in die Gefrierbüchse, und drehet sie so lange, bis sie gefroren ist, dabey macht man sie mit dem Löffel öfters los, um das Bröcklichwerden zu verhindern.

423. Chokolade-Gefrornes.

Man siedet in einer halben Maß Obers 4 Zelteln Chokolate, sprudelt sie öfters, daß es schön dicklich wird, zuckert es, daß die Süße vorschlägt, rührt in einem reinen Topf 4 frische Eierdotter mit der Chokolate nach und nach daran, seihet dieß durch ein Sieb, kühlt es ab, gibt es in die Gefrierbüchse, und verfährt wie oben.

424. Gefrornes von gebrannten Mandeln.

Man trocknet 1 Vierting geschwellte Mandeln gut ab, damit sie nicht naß sind, und brennt sie nicht ganz kaffeebraun. Dann gibt man sie, mit dem Schneidemesser klein geschnitten, in eine halbe Maß Obers, läßt es eine halbe Stunde bedeckt stehen, seihet sie dann durch ein Sieb, schlägt 10 Eierdotter daran, zuckert sie süß genug, rührt sie auf der Gluth, bis sie dick werden, ohne zu sieden, seihet sie durch ein Sieb, läßt sie auskühlen, und dann in der Gefrierbüchse gefrieren.

425. Quitten-Gefrornes.

Man streicht das Bessere von denn in ein wenig Wasser schön weich gedünsteten Quit-

Digitized by Google

ten herab, passirt es durch ein Haarsieb, nimmt auf ein Pfund durchgeschlagene Quitten ein Viertel Pfund geläuterten Zucker, ein Paar Gläser Malaga, die mit Zucker abgeriebene Schale einer reinen Pomeranze, den Saft von 2 Limonien, rührt alles wohl durch einander, kühlt es gut aus, passirt es nochmals durch ein Sieb, und füllt es in die Gefrierbüchse.

426. Limonien-Gefrornes.

Man reibt auf einem Vierting Zucker 12 Limonien ab, gibt den gelben Zucker mit den ausgedrückten Saft der Limonien in eine Schale, läutert noch so viel Zucker mit 2 Kaffeeschalen Wasser, daß es süß genug wird, kühlt den Zucker aus, schüttet den Saft dazu und gibt es in die Gefrierbüchse.

427. Erdbeer-Gefrornes.

Man gibt zu einer Maß guten, zeitigen und durch ein Tuch gedrückten Erdbeeren ein wenig gestoßenen Zimmt, zuckert sie süß genug, rührt alles gut durcheinander, läßt es 1 oder 2 Stunden mit dem Zucker bedeckt stehen, daß es schön sulzig wird, und füllt es dann in die Gefrierbüchse, stellet sie in das Eis, und läßt es wie die vorigen, gefrieren.

428. Gefrornes von Marillen.

Man schält gute zeitige Marillen, zieht den aufgeschlagenen Kernen die Häute ab, dünstet die Marillen sammt den Kernen mit ein wenig Wasser und ein wenig Zimmt schön weich, preßt sie durch ein Tuch, gibt das Durchgepreßte wieder in eine Kasserolle, zu-

Digitized by Google

ckert es süß genug, kocht die Marillen schön sulzig, und füllt die Ausgekühlten dann in die Gefrierbüchse.

429. Gefrornes von Quitten.

Man schält schöne Quitten-Aepfel oder Birnen rein, dünstet sie in einer Kasserolle, mit etwas wenigem Wasser, und einem Stück ganzen Zimmt recht weich, preßt den Saft durch ein Tuch, zuckert ein Pfund Saft mit einem halben Pfund Zucker, und kocht es zusammen auf, bis sich die Quitten gut sulzen, kühlt sie dann aus, und füllt sie in die Gefrierbüchse.

430. Ribisel-Gefrornes.

Man zupft rothe Ribisel von den Stängeln ab, gibt die Beeren in eine Kasserolle, und diese in einen mit Wasser gefüllten Kessel, und kocht die Ribisel so lange im Dunste, bis sie zerspringen, dann läßt man ein halbes Pfund Zucker mit etwas Wasser in einer messingenen Pfanne so lange sieden, bis er sich spinnt, preßt dann die Ribisel durch ein Tuch, gibt ein Seitel von dem Durchgepreßten in den Zucker, rührt es gut untereinander, kühlt es aus, und fühlt es in die Gefrierbüchse.

431. Gefrornes von Weichseln.

Man stoßt eine Maß Weichseln sammt den Kernen in einem Mörser, streicht sie durch ein Sieb, rührt sie mit einem Glas Wein und einem halben Pfund geläuterten Zucker gut zusammen ab, gibt sie in die Büchse, und verfährt wie bey den vorigen.

Digitized by Google

I. Braten.

Wildpret.

432. Wildente, gebraten.

Man nimmt von der gerupften, ein wenig abgesengten, und gewaschenen Wildente das Eingeweide heraus, läßt die gesalzene einen Tag beizen; bratet die mit Limonienschalen gespickte, unter öfterm Begießen mit Beize und Milchrahm am Spieße recht semmelfarb. Dann läßt man in heißer Butter etwas Mehl anlaufen, dünstet darin die klein geschnittene Leber der Wildente mit ein wenig von der Beize, dem Herabgetropften von der gebratenen Ente und ein Paar Löffeln voll Milchrahm mit etwas Kapern, und gießt dann diese Soße über die in der Mitte der Schüssel gelegte Ente.

433. Fasan, gebraten.

Man bratet den rein gerupften, entweideten rein ausgewaschenen, gut eingesalzenen, mit fein geschnittenem Speck gespickten Fasan, langsam am Spieße, begießt ihn öfters mit Butter; ziert den ausgebratenen mit Limonienschalen und gibt ihn mit dem Saft begossen auf die Tafel.

434. Hasen, gebraten.

Man legt den gehörig zugerichteten Hasen in eine Beize von Essig, Wasser, Zwiebel, Lorbeerblättern, Kuttelkraut, Limonienschalen, einigem Wurzelwerk, ganzem Pfeffer, Neuge-

Digitized by Google

würz, einigen Wachholderbeeren, daß man zusammen eine halbe Stunde kochen läßt, und siedend über den eingesalzenen Hasen gießt, und läßt ihn darin durch einen oder zwey Tage recht mürbe werden. Dann spickt man den Rücken und die Schenkel mit Speck, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit der Beize langsam am Spieße. Zuletzt richtet man ihn auf eine Schüssel, gießt eine Soße von Milchrahm, etwas Mehl, der herabgetropften Beize und einigen länglich geschnittenen Limonienschalen darüber und verziert ihn mit Limonienschalen.

435. Haselhühner gebraten.

Man rupft die Haselhühner, salzt die aufgemachten und gewaschenen ein, greift die Brust unter, steckt ein Blatt Speck darunter, spickt sie, und bratet sie semmelfarb. Dann richtet man sie auf eine Schüssel, und gießt eine kurze Soße von Butter, einigen Austern, Kartoffeln, etwas Limonienschalen und Limonienfaft darüber.

436. Hirschzemer, gebraten.

Man klopft den gehörig zubereiteten Hirschzemer mürbe, salzt ihn gut, läßt ihn 2 oder 3 Tage in der Beize liegen, bratet ihn in einer Bratpfanne im Ofen, gibt ein mit Fett bestrichenes Papier darüber, daß sich der Speck nicht verbrennt, gießt öfters Beize nach, legt ihn dann auf eine Schüssel und gießt eine Kapern-Soß darüber.

437. Krametsvögel gebraten.

Man biegt den gerupften Vögeln die Füße

Digitized by Google

und Flügel um, salzt sie ein, steckt sie quer durch die Rippen an den Spieß, zwischen einem jeden Vogel 2 Steckscheiben, in deren Mitte man eine dünne Semmelscheibe einlegt, betropft sie während des Bratens mit Butter, und bestreut die noch nicht ganz ausgebratenen mit Semmelbröseln, und bratet sie dann ganz aus.

438. Lerchen auf dem Roste gebraten.

Man schneidet den gerupften Lerchen die Köpfe ab, nimmt das kleine Eingeweide heraus, verhütet aber, daß das Fett nicht mit geht, legt sie eine Viertelstunde ins Wasser: dann bratet man die eingesalzenen an dem Lerchenspieße auf dem Roste, begießt sie fleißig mit Butter, und bestreut sie mit Semmelbröseln.

439. Rebhühner, gebraten.

Man salzt die sauber geputzten und gewaschenen Rebhühner, biegt ihre Flügel und Füße ein, dressirt sie, wickelt sie in dünne Speckblätter von der Größe einer Hand, und bratet sie unter öfterem Betropfen mit Butter am Spieße.

440. Rehschlegel, gebraten.

Man läßt den gewaschenen gut gesalzenen Schlegel eine gute Weile im Salze stehen. Dann siedet man in einem kleinen Topf halb Essig und halb Wasser, 2 mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, ein Zeherl Knoblauch, 2 Lorbeerblätter, Limonienschalen, einige Wachholderbeeren und etwas ganzen Pfeffer, läßt den mit dieser Beize abgebrennten Schlegel

Digitized by Google

3 oder 4 Tage darin liegen, und brennet ihn damit alle Tage ein Paar Mal siedend ab; dann bratet man den enthäuteten und gespickten Schlegel unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße. Man gibt beim Anrichten eine Sardellen- oder Kapern-Soße, von der Beize gemacht, darüber.

441. Rehrücken, gebraten.

Man läßt den Rehrücken 2 Tage in der Beize liegen, enthäutet ihn dann, spickt, ihn mit Speck, und bratet den mit Papier überwundenen unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße. Dann richtet man ihn an, und ziert ihn wie einen Rehschlegel.

442. Rohrhühner, gebraten.

Die enthäuteten Rohrhühner läßt man eine Stunde im Wasser, und einen Tag in der Beize liegen, dann werden die gesalzenen und dressirten unter öfterem Begießen mit Beize, Milchrahm und Butter schön gebraten, und mit einer Soße aufgetragen.

443. Schnepfen, gebraten.

Man entweidet die gehörig zubereiteten Schnepfen, salzt sie, dressirt sie, biegt die Füße und Flügel um, sticht den Schnabel beim rechten Flügel durch, und bratet sie am Spieße. Die Gedärme und Leber hackt man mit etwas Zwiebel klein zusammen, salzt sie, gibt ein wenig mit Butter geröstete Semmelbröseln dazu, und dünstet es kurz ein. Dann legt man einige dünne im Schmalze ausgebackene Semmelschnitten auf die Schüssel, den Schnepfen-

Digitized by Google

roth löffelweis darauf, und trägt ihn mit den gebratenen Schnepfen auf.

444. Wachteln, gebraten.

Man läßt die gewaschenen und gesalzenen Wachteln eine Weile im Salze liegen, dann in einer Beize von einer halben Wein, eben so viel Essig, ganzen Zimmt und einigen Gewürznelken über Nacht mürbe werden, und bratet sie schön im Safte. Man pflegt auch eine kleine Soße von der Beize darüber zu geben.

445. Wildtauben, gebraten.

Man läßt die gehörig zugerichteten und gesalzenen Tauben in einer Beize von Essig, Wein, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Lorbeerblätter und Limonienschalen, nach dem Alter, 2 oder 3 Tage liegen, bratet dann die mit feinem Speck gespickten unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße, und läßt dann in einem Stückchen Butter, klein geschnittene Zwiebel, 2 oder 3 geschnittene Sardellen, ein wenig fein geschnittenes Kuttelkraut gut anlaufen, 1 oder 2 Löffel voll Mehl darinnen noch ein wenig rösten, gibt der Soße mit der Beize die gehörige Dicke, das von den gebratenen Tauben Herabgetropfte dazu, und läßt es mit ein wenig Milchrahm aufsieden. Mit dieser Soße gibt man die gebratenen Tauben zur Tafel.

Digitized by Google

Vom gebratenen Geflügel, Kälbernen, Lämmernen und Spanferkel.

446. Auerhahn, gebraten.

Den gerupften, gewaschenen, und eingesalzenen Auerhahn, reibt man mit gestoßenen Wachholderbeeren, Basilikum und Rosmarin ein, läßt ihn eine Stunde liegen, und gießt eine Beize von Wein, Essig, Zwiebel, und Lorbeerblättern siedend darüber. Wenn er alt ist, so muß er 2 bis 3 Tage gebeizt, und alle Tage 2 Mal siedend übergossen werden, ist er jung, so ist ein Tag hinreichend. Dann bratet man ihn gespickt unter öfterem Begießen mit zerlassenem Speck langsam am Spieße, richtet ihn auf eine Schüssel und trägt ihn mit einer kurzen Sardellen- oder Kapern-Soße, mit dem vom Braten Herabgetropften und der Beize zubereitet, in einer Schale auf.

447. Junge Hühner, gebraten.

Man drückt den rein geputzten Hühnern das Brustbein ein, nimmt es dann heraus, salzt sie, biegt die Füße ein, und bratet sie bei einem raschen Feuer, unter öfterem Betropfen mit Butter am Spieße. Man pflegt sie auch mit fein geschnittenem Speck zu spicken.

448. Junge Hühner, gebacken.

Man zergliedert die jungen Hühner, aber nicht zu klein, und macht von den hintern Biegeln und der Brust zwei Theile, läßt sie eine Weile im Salze liegen, kehrt dann ein Stück nach dem andern im Mehl um, taucht sie in halb Eier und halb Wasser, bäckt die mit fei-

Digitized by Google

nen Semmelbröseln bestreuten aus dem heißen Rindschmalze, und trägt sie warm auf einer Schüssel, mit gebackener grüner Petersilie bestreut, zur Tafel.

449. Indian, gebraten.

Man löset von dem geputzten und aufgeschnittenen Indian das Brustbein aus, salzt den mehrmals gewaschenen gut, spickt die Brust mit Speck, füllt den Kropf mit einer in Milch geweichten Semmel, und bratet den Indian bei gleicher Hitze. Unter dem Braten muß man ihn öfters mit Butter begießen, zuletzt wird er mit dem herabgetropften Safte zur Tafel getragen.

450. Kapaun, mit Austern gefüllt und gebraten.

Man gibt in 2 Loth warm gewordener Butter, eine Handvoll Semmelbröseln, 20 ausgelöste Austern, ein wenig Salz und Muskatblüthe, verrührt alles gut, und bratet den damit gefüllten Kapaun schön im Safte. Dann gibt man in eine gelbe Einbrenn einen Löffel voll gute Brühe, die Brat-Soße des Kapauns, zwanzig Stück Austern, den Saft einer Limonie, und läßt alles zusammen verkochen. Beim Anrichten muß man die Soße mit Eierdottern legieren.

451. Kapaun mit Sardellen.

Man läßt den gesalzenen Kapaun eine Weile im Salze liegen, schneidet drei entgrätete Sardellen klein, gibt sie in ein gut abgerührtes Stückchen Butter, rührt es gut zusammen, streicht damit die innern Theile des Kapauns

Digitized by Google

gut aus, trocknet ihn ab, bratet ihn unter öfterem Begießen mit Butter am Spieße, richtet ihn, wenn er schön gelb ist, mit der kleinen Soße auf eine Schüssel, und ziert ihn mit länglich geschnittenen Limonienschalen.

452. Tauben, gebraten.

Man salzt die gehörig zubereiteten und mit einem Federkiel aufgeblasenen Tauben, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Dann gibt man in ein Stück pfaumig abgetriebener Butter, die in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Schmolle von anderthalb abgeriebenen Semmeln, mit etwas klein geschnittener grüner Petersilie, ein wenig Safran und Salz, rührt alles gut ab, schlagt 2 ganze Eier und einen Dotter dazu, rührt es noch eine Weile und bratet die damit durch einen Trichter gefüllten Tauben, die man zugebunden hat, unter öfterem Begießen mit Butter, eine halbe Stunde am Spieße.

453. Kälberner Schlegel, gebraten.

Man läßt den rein gewaschenen und eingesalzenen Schlegel zwei Stunden im Salze liegen, und bratet den so an den Spieß gesteckten, daß der obere Theil rund bleibt, und das Bein sich in gehöriger Richtung an den Spieß binden läßt, bei einer anhaltenden Hitze oder in einer Röhre, unter öfterem Begießen mit Butter und Saft, und gibt ihn schäumend mit etwas Saft, und mit grüner Petersilie geziert, zur Tafel.

454. Kälberner Schlegel mit Sardellen.

Man macht mit einem Messer in einen schön

Digitized by Google

dreſſirten und eingeſalzenen Schlegel Löcher, ſpickt ihn mit 4 länglich geſchnittenen Sardellen und zwei, ſo viel als möglich dünn geſchnittenen Zehen Knoblauch, läßt ihn eine Stunde liegen, bratet ihn langſam, aber um eine halbe Stunde länger, als gewöhnlich, begießt ihn während desſelben öfters mit Milchrahm und Butter, und richtet dann den ausgebratenen mit einer Soße auf die Schüſſel.

455. Kälberner Schlegel, ſammt dem Nierenbraten gefüllt.

Man hackt von einem nicht zu großen hintern Viertel bis zu den Nieren ein Stück weg, läßt aber das hintere Stück an dem Schlegel. Dann untergreift man mit einem langen Meſſer den ganzen Schlegel hübſch tief ins Fleiſch, und hackt dann ſechs ausgelöſte Sardellen, das klein geſchnittene abgehackte Fleiſch, ein wenig Zwiebel, Limonienſchalen, Rindmark, Rosmarin, Salbei, grüne Peterſilie klein zuſammen, würzt es gehörig mit Salz und dem Uebrigen, ſtoßt es in einem Mörſer, und gibt etwas Milchrahm dazu. Man pflegt auch einige ausgelöſte Auſtern und Kartoffeln dazu zu nehmen, wenn es die Jahreszeit erlaubt, füllt dann dieß mit einer großen Spritze in den geſpickten Schlegel, ſpeilt die Löcher zu, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit Butter aufgeſottenen Milchrahm langſam. Wenn er ausgebraten iſt, ſo kann man ihn mit einer Soße von dem abrinnenden Safte mit Auſtern und Kartoffeln auftragen.

456. Lämmerner Schlegel, ſammt dem Nierenbraten gefüllt.

Man verfährt hier wie bei dem Vorigen,

Digitized by Google

weicht die abgeriebene Rinde von zwei Semmeln in Milch, läßt in einem Stück warmer Butter etwas klein geschnittene grüne Petersilie anlaufen, gibt die geweichte Rinde dazu, salzt es, rührt es gut, würzt es mit Safran und ein wenig klein gestoßenem Pfeffer, stellt es dann vom Feuer weg, rührt es mit 2 ganzen Eiern und 3 daran geschlagenen Dottern ab, füllt damit das lämmerne Viertel, speilet es zu, um das Ausrinnen der Fülle zu verhüten, und bratet es unter öfterem Begießen mit Butter resch.

457. Spanferkel, gebraten.

Man salzt das rein ausgenommene und gewaschene Spanferkel gut; bestreicht es inwendig mit etwas gestoßenen Pfeffer, dressirt die Keule breit aus einander, sticht durch das Schlußbein einen Speil quer durch, bindet die Beine auswärts, schiebt die vordern Beine in den Gelenken zusammen, daß sie rückwärts liegen, und bindet sie mit Spagat, damit es eine natürliche Lage erhält. Dann bratet man es an einem Spieße, der durch den Hals in den Rüssel gehen muß, wenn man den mit einem saubern Tuche ausgestopften Bauch zugenäht hat, bei einem mittelmäßigen Feuer unter öfterem Bestreichen mit einem Stück abgeschälten Speck, wobei man es nach einigen Minuten mit einem sauberen Tuche abwischt und schnell umwendet, damit es keine Blasen bekömmt, es gelbbräunlich, und die Haut glasartig wird, so, daß sie beim Schneiden zerbricht. Ist es ausgebraten, so nimmt man Speil und Bindfaden weg, und trägt es gleich auf.

Digitized by Google

458. Hammelbrust, gebraten.

Man schneidet von der gehörig zugerichteten Brust das überflüssige Fett weg, bratet es langsam, und trägt es mit gedämpften Gurken auf.

459. Hammelschnitten, gebraten.

Man schneidet von einer Hammelkeule, die eine Weile gehangen hat, einige dünne Schnitten, nimmt die Sehnen weg, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Muskatblüthe, bestreuet sie mit gehackter Petersilie, Thymian, und 2 oder 3 Schalotten, bratet sie halb gar in Butter, gibt 1 Seitel Bratenbrühe, etwas Citronensaft und in Butter aufgelaufenes Mehl daran, läßt es damit 5 Minuten sieden, und trägt sie gleich auf, damit sie nicht hart werden.

460. Lammbrust mit Gurken.

Man dämpft die gehörig zubereitete Brust mit Bratenbrühe, damit sie auf dem Roste, wenn sich die Knochen ablösen, und trägt sie mit gedämpften Gurken auf.

461. Lammsschnitte, gebraten.

Man bratet die gehörig Zubereiteten braun, streuet über die aufgetragenen ziemlich viel geröstete Semmelbröseln und Petersilie, und gibt Robertblüthe dazu.

462. Kalbsvorderviertel, gebraten.

Man schneidet von dem Viertel den Knöchel zur Brühe ab, bratet das andere zum Füllen, und spickt es. Es wird mit geschmol-

Digitized by Google

zener Butter aufgetragen. Das Schulterblatt mit Fleisch hat einen vortrefflichen Geschmack in einer Pilz- oder Austernbrühe.

463. Aufgewickelter Schweinsrücken, gebraten.

Man nimmt von demselben die Knochen heraus, bestreicht ihn von Innen mit einer Mischung von gehackter Salbei, Brotkrumen, Salz, Pfeffer und 2 oder 3 Körnern Pimento, rollt darüber das Fleisch fest zusammen, bratet es langsam, und stellt es Anfangs dem Feuer nicht zu nahe. Zwei Stunden werden hinreichend sein.

464. Frischer Schinken, gebraten.

Man macht in das Gelenk eines Schinkens von einem jungen Schweine mit einem scharfen Messer einen Spalt, füllt ihn mit gehackter Salbei, gehackten Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Wenn er halb gar ist, so kerbt man die Schwarte ein, aber nicht zu tief, und gibt ihn ausgebraten mit Aepfelbrühe und Kartoffeln zur Tafel.

465. Gans, gebraten.

Man rupft die Gans, entstoppelt und sengt sie, wascht sie, trocknet sie wieder ab, würzt sie innen mit Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Salbei, bindet Rumpf und Hals fest zusammen, und bratet sie unter öfterem Begießen mit Butter. Dann trägt man sie mit Bratenbrühe und Aepfelbrühe auf die Tafel.

466. Ente, gebraten.

Man füllt die gehörig zugerichteten Enten

Digitized by Google

mit Salbei, Zwiebeln, einem Löffel voll Brotkrumen, etwas Butter, Pfeffer und Salz, bratet sie unter öfterem Betröpfeln mit Butter am Spieße, und trägt sie mit Bratenbrühe auf.

467. Schöpsenschlögel, gebraten.

Man spickt denn so dünn als möglich enthäuteten Schlegel mit Speck, besteckt ihn mit Zimmt und Nelken, und bratet ihn auf die gewöhnliche Art. Während dem vermischt man ein Stückchen gehacktes Schöpsenfleisch mit grüner Petersilie, Basilikum, Thymian, Majoran und andern wohlriechenden beliebigen Kräutern, gibt Ingwer, Zimmt, Nelken, Muskatblüthe, Butter, ein Paar Löffel voll ausgepreßten Stachelbeersaft (auch Weintraubensaft), Kapern und Wein dazu, siedet es mit einander auf, gibt kurz vor dem Anrichten ein Paar gehackte Eier mit Semmelbröseln vermengt in die Brühe, läßt es noch einmal aufkochen, begießt damit den Schlögel am Spieße einige Male, zieht ihn dann ab, und gibt ihn auf einer Schüssel mit der Brühe zur Tafel.

468. Schweinsbraten im Netz.

Hierzu reibt man einen Nierenbraten, den man gut ausgewaschen hat, mit Salz und Kümmel gut ein, läßt ihn auf diese Art ein Paar Stunden stehen, gibt dann ein ausgewaschenes Kalbsnetz darüber, welches man mit Spagat fest zusammenbindet, und bratet ihn am Spieße, unter öfterem Begießen mit Essig ganz aus. Man trägt diesen Braten im Netze auf, löst aber den Spagat vorher ab,

Digitized by Google

und gibt ihn mit seiner eigenen Braten-Soße zur Tafel.

469. Gepöckelte Schinken, gesotten.

Man läßt den geräucherten Schinken über Nacht im Wasser liegen, wascht ihn gut, bedeckt ihn mit vielem Wasser, und läßt ihn nach dem Verhältnisse seiner Größe 4, 5 oder 6 Stunden darin sieden. Wenn er gar ist, so zieht man die Haut ab, und gibt sie dann über den kalt gewordenen darüber.

470. Sauer eingemachter Schöpsenschlegel.

Man spickt den gut geklopften und so dünn als möglich enthäuteten Schlegel mit Speck und Sardellen, bestreuet ihn mit gröblich gestoßenem Pfeffer und englischem Gewürz, und gibt ihn, mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Salbei und Basilikum belegt, auf gekochten und noch warmen Essig, und läßt ihn darin 4 bis 5 Tage mariniren. Dann läßt man ihn in einer Kasserolle mit Lorbeerblättern und ganzen Pfeffer nebst etwas von der Marinade und Wasser über starkem Feuer recht mürbe werden, gießt die Brühe ab, legt den Schlegel auf ein in den Boden der Kasserolle passendes Kreuz, und nimmt das Fett von der Brühe weg, läßt damit den Schlegel auf beiden Seiten braun werden, hütet sich aber, daß er sich nicht ansetzt. Dann läßt man in einer Kasserolle Schöpsenfett braun werden, gibt ein Stückchen Butter, geschnittene spanische Zwiebeln oder Schalotten hinein, dünstet sie, gibt etwas von der abgelassenen Brühe und braunes Mehl daran, tröpfelt den Saft einer Limonie dazu, würzt es

Digitized by Google

mit Muskatnuß, und richtet diese Soße über den Schlegel.

471. Kalbsschnitzel.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel nach der Querre fingerdicke Spalten weg, klopft sie gut ab, bildet daraus Schnitzel, die man salzt, auf beiden Seiten mit Butter betropft und in einer Bratpfanne auf Kohlenfeuer im Salze bratet, dann auf die Schüssel legt, und mit darüber geträufeltem Limonienſafte zur Tafel gibt.

472. Eine andere Art.

Man taucht die geklopften und gesalzenen Schnitzel in zerlassene Butter, bratet sie mit feinen Semmelbröseln bestreuet auf dem Roste, und gibt sie mit einer Limonie zur Tafel. Man pflegt über die angerichteten auch länglich geschnittene Limonienschalen zu streuen und heiße Butter darüber zu brennen.

II. Salat.

473. Sardellensalat.

Man stellet eine schöne große Limonie oder süße Pomeranze in die Mitte eines Tellers, schlingt um sie einige entgrätete und ausgewässerte Sardellen so, daß die Schweife auswärts zu liegen kommen, weiterhin richtet man einige Sardellen krumm, andere gerade

Digitized by Google

die man mit Kapern und Oliven bestreut, mit Limonienſaft vermiſchtes Tafelöhl darübergießt, und dann noch länglich geſchnittene Citronenſchalen und etwas weißen Pfeffer darüber ſäet. Um den Rand des Tellers legt man dünne, mit Zucker beſtreute Limonienſchalen.

474. Ordinärer grüner Salat.

Man ſchneidet von dem Salate das ſchönſte und reinſte Gelbe heraus; wenn es aber Köpfe ſind, ſo ſpaltet man ſie nur in 4 Theile, drückt von dem gewaſchenen das Waſſer gut aus, und gibt dann den mit Eſſig und Oehl angemachten Salat zur Tafel.

475. Gurkenſalat.

Man ſchneidet die geſchälten Gurken in ſehr dünne Spalten, läßt die geſalzenen dann eine Stunde ſtehen, ſeihet das Salzwaſſer ab, gibt etwas geſchnittenen Knoblauch dazu, macht ſie mit Eſſig und Oehl an, vermengt ſie gut, beſtreut ſie mit Pfeffer, und trägt ſie auf. Durch Beigabe von geriebenem Kren wird das unangenehme Wiederkehren des Gurkengeſchmackes verhindert.

476. Gezierter Salat mit gefärbten Eiern.

Hierzu putzt man den beliebigen Salat ſauber, richtet ihn klein her, ſiedet dann Eier hart, von denen man das Weiße recht fein hackt und in 4 Theile theilt. Den einen davon läßt man in rothen Rübeneſſig, den andern in einem Eſſig, in welchen man blauen Kohl geſotten hat, der dann abgeſiehen und abgekühlt wurde, den dritten Theil läßt man

Digitized by Google

im Waſſer, worin Spinat geſotten hat, durch ein Paar Stunden weichen, wodurch ſie dieſelbe Farbe annehmen, den vierten Theil läßt man weiß, hackt die Dotter beſonders, belegt damit den Salat, ſtreut die übrigen 4 Farben in beliebige Ordnung darauf, und macht ihn erſt beym Gebrauche an.

477. Pomeranzenſalat zu gebratenem Geflügel.

Man ſchneidet die nöthigen guten, ſaftreichen Pomeranzen mit ein Paar Limonien auf gibt ſie auf eine Aſſiette, und miſcht Wein und Zucker nach Belieben darunter.

478. Wurzelſalat.

Hierzu ſchneidet man geſottene Sellerie, Rapunzel, Cichori, Scorzoner, einige Tobinambours, Schinken, und Erdäpfel blätterweis auf, richtet ſie auf eine Aſſiette, belegt den Salat mit einer Handvoll in Eſſig weich gekochter, kleiner Zwiebeln, mit hartgeſottenen blättlich geſchnittenen Eiern und rothen Rüben in ſchöner Ordnung, und trägt den mit fein geſchnittenen Sardellen, Eſſig und Oehl Salz und Pfeffer angemachten Salat auf die Tafel.

479. Häringſalat mit Kartoffeln.

Man ſchneidet einen geputzten, entgräteten Häring klein gewürfelt, vermengt ihn mit klein geſchnittenen Zwiebeln und Erdäpfeln, und macht dieſen Salat auf einer Schüſſel mit Eſſig, Oehl und Zucker an.

Digitized by Google

480. Karfiolsalat.

Hierzu übersiedet man die ganzen Rosen im Salzwasser, seihet von den genug weichen das Wasser ab, spült sie mit frischen Wasser aus, richtet den ein wenig gesalzenen Salat auf eine Schüssel, und macht ihn mit Essig und Oehl an.

481. Spargelsalat.

Man kocht den geputzten und in Büschel gebundenen Spargel weich, seihet das Wasser ab, legt ihn dann so auf eine Schüssel, daß die Köpfe einwärts kommen, und läßt ihn kalt werden: dann legt man rein gewaschenen gelben Bundsalat sternartig über den Spargel, macht den gesalzenen mit Weinessig und Provenceröhl an, und trägt ihn eine Viertelstunde nach dem Anmachen auf.

482. Wälscher Salat

Man schneidet mehrere Gattungen grüner Salate, einige gekochte Erdäpfel, ein Stück Aalfisch, einen großen, gut ausgewässerten und geputzten Häring und einige Bricken, in Spalten, richtet sie zierlich auf eine Assiette, nimmt von einigen hartgesottenen Eiern die Dotter heraus, schlägt sie durch ein Sieb, schneidet das Weiße in Blätter, sticht kleine Mondscheine heraus, und gibt auch klein geschnittene rothe Rüben dazu. Dann macht man drei Kränze; von Eierdottern den ersten, von rothen Rüben den zweiten, den dritten von den Eierweißen, und in der Mitte legt man Aspik.

483. Warmer Speckſalat.

Man läßt guten Weinessig mit Salz und

Digitized by Google

mit einem Vierting klein gewürfelten Speck, denn man gelblich anlaufen ließ, aufsieden, und gießt dieß über gehörig zugerichteten Endivien- oder Bologneser-Salat. Dann seihet man den Essig ab, siedet ihn noch einmal auf, und gießt ihn wieder über den mit Butter warm gemachten Salat.

484. Krautsalat mit Speck.

Man schneidet von zarten, rothen Krauthappeln die starken Rippen von den Blättern heraus, oder schneidet die zusammengerollten Blätter so fein als möglich, gibt das Geschnittene in einen Weidling, salzt es, läßt in einer Pfanne ein Stück klein gewürfelten Speck gelb werden, nimmt ihn dann heraus, und läßt den daran gegossenen weißen Essig aufsieden. Mit diesem überbrennt man das Kraut, und läßt es gut bedeckt eine Weile stehen. Der Essig wird dann abgesiehen, auf dem Feuer wieder siedend gemacht, das Kraut damit wieder überbrennt, und dieses noch ein Paar Mal wiederholt. Dann richtet man den Salat auf eine warme Schüssel, legt den Speck darüber, ein wenig Essig dazu, und gibt ihn warm zur Tafel.

485. Warmer Hopfensalat.

Man siedet den gehörig gereinigten Hopfen im Salzwasser auf, und kocht dann den mit frischem Wasser abgespülten mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig weich. Vor dem Anrichten wird er mit ein Paar Eierdottern fricassirt.

Digitized by Google

Bäckereien.

Zuckerbäckereien.

486. Aepfel-Torte.

Man vermengt 12 Loth feines Mehl, einen Vierting fein gestoßenen Zucker, etwas klein geschnittene Limonienschalen auf einem Brete gut untereinander, arbeitet mit dem Walker 12 Loth Butter mit dem Uebrigen gut ab, gibt ein ganzes Ei und einen Dotter, und so viel guten Milchrahm, als man braucht, daß der Teig naß wird, (er darf aber nicht zu fest sein) dazu, macht ihn, mit einem breiten Messer gut abgearbeitet, zusammen, schlägt ihn wie einen Butterteig dreimal übereinander. Dann kocht man 5 bis 6 große, gute, geschälte und gespaltene Aepfel mit einer halben Kaffeeschale Wasser, einem Stück Zucker und etwas gestoßener Vaniglie so lange, bis es eine Marmelade wird, legt den messerrückendick ausgewalkten Teig auf ein Tortenblatt, steicht die ausgekühlten Aepfel fingerdick darauf, macht vom Teig ein daumbreites Band um das Blatt, um das Ausrinnen der Aepfel zu verhüten, flicht dann die ganze Torte mit Stangeln von dem Teige, bestreicht sie mit Eierklar, und backt sie mit Zucker bestreut bei anhaltender Wärme drei viertel Stunden.

487. Bisquit-Torte.

Man schlägt zu drei viertel Pfund Zucker sammt einem Stück Vaniglie, alles fein gestoßen und der fein geschnittenen Schale einer Pomeranze, in einen Weidling 3 ganze

Digitized by Google

Eier und 8 Dotter, einem nach dem andern hinein, und rührt es immer gleich fort; wird es schon pfaumig, so rührt man den festen Schnee von 5 Eierklaren löffelweis hinein, und zuletzt 7 Loth feines leicht verrührtes Mehl dazu, ohne es mehr umzurühren, und bäckt dann den Teig auf 3 gleichen mit Butter bestrichenen Tortenblättern mit Reifen. Dann nimmt man es überkühlt vom Tortenblatte weg, und überzieht jedes mit einem andern Eingesottenen gefüllte und aufeinander gelegte Blatt mit frischem Himbeereis, welches so bereitet wird: Man rührt 12 Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker in einem Weidling mit frischen ausgepreßten Himbeerensaft fein ab, hüte sich aber zu viel Saft zu nehmen, gießt immer nur einen Löffel voll nach und nach zu, bis es die rechte Feste erhält. Dann überzieht man mit dem fein Abgerührten die Torte, trocknet sie in einem schon abgekühlten Ofen, der nicht heiß sein darf, weil sie sonst keine schöne Farbe bekäme.

488. Rouladen von Bisquit-Teig.

Man zieht den wie oben gemachten Teig auf ein langes mit Butter bestrichenes Blech, und backt ihn bey einer gelinden Wärme langsam. Dann bestreicht man den bräunlichen Teig mit eingesottenen Marillen, und läßt ihn wie einen Strudel zusammen gerollt wieder eine Viertelstunde im Ofen stehen, schneidet ihn dann in Spalten, und legt sie zierlich auf eine Schüssel.

489. Blätter-Torte.

Man walkt einen 5 Mal geschlagenen Butterteig, wie wir weiter sehen werden, 2 Mes-

ferrücken dick aus, überstreicht 4 so groß als ein halb Pfund Tortenblatt geschnittene Blätter mit Eierklar, und läßt jedes einzeln auf das Blech gelegt, langsam backen, daß sie schön weißlicht bleiben, bestreicht dann ein Blatt mit eingesottenen Ribiseln, legt das zweite mit eingesottenen Marillen bestrichene darüber, und das dritte mit eingesottenen Hetschenpetschen bestrichene darauf, und dann legt man das letzte darauf mit diesem Eise: Man gibt zu einem festen Schnee von der Klare eines frischen Eies, so viel gestoßenen Zucker dazu, daß es die Dicke eines dünen Teiges bekömmt, und drückt dann das schön weiß gerührte Eis durch eine kleine Spritze auf die Torte; das Eis färbt man auch mit Alkermessaft, stellt dann die Torte in einen abgekühlten Ofen, damit das Eis abtrocknet.

Den Butterteig bereitet man so: Man arbeitet 1 Pfund feines, gesiebtes und ein wenig gesalzenes Mehl mit einem Stück Butter in der Größe eines halben Eies, 3 Eierdottern und ein halb Seitel Wasser mit leichter Hand zu einem Teige so lange ab, bis er kleine Blattern zeigt. Ist der Teig zu fest, so gibt man etwas mehr Wasser dazu, denn er darf nicht fester als ein Strudelteig seyn. Dann legt man den gut gearbeiteten und zu einem Ballen zusammen gemachten Teig auf ein mit Mehl bestreutes Plätzchen, und läßt ihn bedeckt etwas rasten; hierauf knetet man ein Pfund Butter weich, walkt den Teig in ein Viereck fingerdick aus, schlägt die Butter genau darein, und läßt ihn an einem kalten Orte stehen. Nach 5 Minuten walkt man den Teig 4 Spannen groß im gleichen Viereck behutsam auseinander, walkt ihn dann von unten hinauf und von oben herab, legt den

dritten Theil übereinander, und preßt ihn mit dem Walker leicht nieder, so daß der 3 Mal übereinander liegende Teig einen 3 Mal so langen als breiten Streifen gibt. Nun werden diese langen Streifen auch dreifach übergeschlagen, wodurch der Teig wieder ein Viereck bildet, welches man den Teig einmal geschlagen heißt, und so geschieht es 5 Mal, woraus man verschiedene Bäckereien bereiten kann. Im Sommer, wo die Hitze und das ofte Berühren den Teig leicht weich machen, muß die Butter vor dem Gebrauche in kaltes Wasser mit reinem Eise gelegt, dann gut abgearbeitet, mit einem Tuche abgetrocknet, und nach jedem Zusammenschlagen, welches so schnell als möglich geschehen muß, zwischen 2 zinnernen Schüsseln gelegt, und auf geklopftes Eis oder in einen Keller gestellt, und nach eben so langer Zwischenzeit wieder übereinander geschlagen werden, welches so viel als möglich schnell und behutsam geschehen muß, damit der Teig nicht trockne, und dadurch abreiße. Man bestaubt beym Auswalken den Teig nicht zu viel mit Mehl, damit die Bäckereien eine schöne Farbe und Aussehen behalten.

490. Bröfel-Torte.

Man arbeitet ein halbes Pfund Butter und dreiviertel Pfund Mehl auf einem Brete mit dem Walker gut ab, macht den Teig mit einem halben Pfund geschwelten und gestoßenen Mandeln, eben so viel fein gestoßenem Zucker, der klein geschnittenen Schale einer Limonie, alles wohl vermengt, und wozu man ein halbes Loth gestoßenen Zimmt, ein halbes Loth Gewürznelken, den Saft einer Limonie

und ein ganzes Ei gegeben hat, so an, daß er zusammenhält, gibt ihn fingerdick aufgewalkt auf ein Tortenblatt, macht auf das mit eingesottenen Weichseln oder Ribiseln gefüllte ein Gitter, gibt den Reif herum, und backt die mit Eierklar bestrichene und mit gröblich gestoßenem Zucker bestreute Torte in einer gelinden Hitze.

491. Brot-Torte.

Man befeuchtet ein halbes Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln während des Stoßens mit etwas Wasser und gibt sie mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker, den klein geschnittenen Schalen einer Limonie, einem halben Loth Zimmt, etwas fein gestoßenen Gewürznelken, und sechs Loth mit 1 oder 2 Löffeln Menescher oder Tokayer-Wein so befeuchteten Bröseln, daß sie nur etwas angezogen sind, vom schwarzen aber gut ausgebackenen und nicht sauren Brote in einen Weidling, schlägt 2 ganze Eier und 6 Dotter nach und nach dazu, rührt es eine halbe Stunde recht weiß und pfaumig, und mengt zuletzt den festen Schnee von 4 Eierklaren leicht hinein, und bäckt es dann in einem mit Butter bestrichenem Model bei nicht zu gäher Wärme. Dann überzieht man das Ausgebackene und Herausgestürzte mit Pomeranzen-Eis, welches man auf folgende Art bereitet: Man gibt zu 12 Loth an einer Pomeranzenschale abgeriebenen gestoßenen und gesiebten Zucker in eine Kasserolle den Saft einer halben Pomeranze, rührt es etwas, gibt den Saft der andern Hälfte dazu, und so viel Saft, als nöthig ist, bis das Eis gehörig dünn, und rührt es dann eine halbe Stunde, bis es recht

Digitized by Google

pfaumig ist; dann stellt man die damit überzogene Torte in einen schon ausgekühlten Ofen, und läßt das Eis langsam trocknen.

492. Chokolate-Torte.

Man rührt ein halbes Pfund geschwellte, und während des Feinstoßens mit etwas frischem Wasser befeuchtete Mandeln mit 10 Loth fein gestoßenem Zucker, dem Saft einer Limonie sammt derselben fein geschnittenen Schalen und acht Eierdottern, nach und nach zu 10 Loth in einen Weidling recht pfaumig abgetriebener Butter, und gibt 8 fein geriebene Chokolate-Zelteln dazu rührt alles recht pfaumig ab, mengt den festen Schnee von 8 Eierklaren dazu, füllt das Abgetriebene in ein, sammt dem Reif mit Butter bestrichenes Tortenblatt, backt es langsam bei einer anhaltenden Wärme, und verziert es ausgebacken mit Eis.

493. Chokolate-Guß zu Torten und kleinen Bäckereien.

Wenn man eine Torte überzieht, so braucht man ein halbes Pfund Chokolate, ein halbes Pfund Zucker, und gibt es in eine Kasserolle, gibt auf jedes Zeltel einen Eßlöffel Wasser dazu, und läßt die Chokolate unter beständigem Umrühren auf Kohlenfeuer auflösen; wenn er schön glatt abgerührt, ganz aufgelöst und die Dicke eines Kindskoches hat, so wird auf die damit überzogene Torte mit geschwellten und in feine Blätter geschnittenen Pistazien ein Kranz ausgelegt, oder von den, beim Zuckerbäcker zu bekommenden Rosenzelteln, ein doppelter Kranz darüber gemacht, und in ei-

Digitized by Google

nem ganz kühlen Ofen getrocknet. Den Chokolate-Guß muß man während des Gießens auf dem Feuer lassen, damit er die gleiche Wärme behält und nicht steif wird.

494. Erdäpfel-Torte.

Man reibt 12 Loth gekochte, geschälte und abgekühlte Erdäpfel von der guten mehlichten Gattung auf dem Reibeisen, gibt 4 Loth fein gestoßene Mandeln mit einigen bitteren vermischt, 4 Loth Zucker und die klein geschnittenen Schalen einer Limonie in einen Weidling, schlägt 2 ganze Eier und 6 Dotter nach und nach hinein, rührt es eine halbe Stunde immer gleich fort, mengt zuletzt den festen Schnee von 4 Eierklaren leicht darunter, füllt den mit Butter bestrichenen Model etwas über die Hälfte an, und backt es bei einer nicht starken, aber doch anhaltenden Wärme.

495. Gewürz-Torte.

Man arbeitet 3 Vierting Zucker, eben so viel sammt der Hülse gestoßene Mandeln, ein halbes Loth Zimmt, ein wenig Gewürznelken, klein geschnittene Schalen von 2 Limonien auf einem Brete mit der Klare von 2 Eiern, und wenn diese zum Näsen nicht hinlänglich wäre, noch mit einem dritten, mit einem breiten Messer gut ab, walkt den Teig nicht ganz fingerdick aus, staubt unterm Walken etwas Mehl darunter, gibt den Teig in einen mit Schmalz bestrichenen Bergtorten-Model, und bäckt es bei gelinder Wärme; dann verziert man es gebacken mit weißem und rothem Eis und besetzt es mit Gewürzbögen.

Digitized by Google

496. Grillirte Torte.

Man schneidet die Hälfte von einem halben Pfund geschwellte Mandeln mit einem Schneidemesser gröblich, die andere aber gestiefelt, und gibt sie mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker in eine Kasserolle, drückt den Saft einer halben Limonie darauf, rührt es beständig über einem Kohlenfeuer, bis der Zucker zerfließt und es schön brann wird. Dann macht man eine Kasserolle mit frischem Wasser auf allen Seitn naß, seihet es gut ab, gibt die mit einer Limonie fein ausgedrückte Grillasch hinein, füllt die ganze Kasserolle aus, und nimmt es mit einem kleinen Messer gut abgekühlt heraus.

497. Kaiser-Torte.

Man rührt in einem Weidling ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, eben so viel fein gestoßene abgezogene Mandeln, ein halbes Pfund Butter sammt 5 hart gesottenen, fein gestoßenen Eiern mit klein geschnittenen Schalen einer Limonie, etwas gestoßenem Zimmt und Gewürznelken gut mit einander ab, rührt es mit einer Handvoll Mehl noch eine Weile, und backt es in einem mit Butter bestrichenen Tortenblatte.

498. Linzer-Torte.

Man befeuchtet ein halbes Pfund geschwellte Mandeln während des Stoßens mit etwas Wasser, damit sie nicht öhlicht werden, stößt ein halbes Pfund Zucker mit etwas Vaniglie und der Schale einer klein geschnittenen Limonie fein, gibt zu einem halben Pfund Butter unter dem Abtreiben einen Löffel voll kal-

Digitized by Google

tes Wasser, den Saft einer Limonie, 2 Eierdotter und die Mandeln sammt dem Zucker, und rührt, wenn es recht pfaumig ist, ein halbes Pfund Mehl ganz leicht darunter. Man macht davon entweder eine Stangel- oder Blätter-Torte. Im ersten Falle bestreicht man die mit Eingesottenem gefüllte, und mit Stangeln schön geflochtene Torte mit Eierklar, und backt sie mit grob gestoßenem Zucker besäet, bei anhaltender Wärme. Diesen Teig kann man auch zu kleinen Bäckereien verwenden, als zu Bretzeln, Torteleten ꝛc.

499. Linzerteig, brauner.

Man stoßt ein halbes Pfund mit einem Tuche abgewischte Mandeln sammt der Hülse fein, arbeitet ein halbes Pfund feines Mehl, in welches man eben so viel Butter blätterweis geschnitten hat, auf einem Brete mit dem Walker gut ab, gibt Obiges mit einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker, der klein geschnittenen Schale einer Limonie, ein halbes Loth Zimmt und einigen fein gestoßenen Gewürznelken, 3 Eierdottern, und hinlänglich gutem Obers, das es durchnäßt, dazu, und macht mit einem breiten Messer den Teig zusammen. Man bereitet auch eine mit Eingesottenem gefüllte Stangel-Torte daraus, doch ist sie in Blättern gebacken und gefüllt am besten. Der Teig darf nur so fest seyn, daß man ihn gut ausmachen kann.

500. Mandel-Torte, gerührte.

Man befeuchtet im Stoßen ein halbes Pfund geschwellte Mandeln, schneidet von einer Pomeranze oder 2 Limonien die Schalen klein, gibt alles mit einem halben Pfunde fein ge-

Digitized by Google

ſtoßenem Zucker in einen Weidling, wo man es mit 2 ganzen Eiern, und ſechs Dottern, die man nach und nach hinein gibt, eine halbe Stunde rührt. Die Zeit des Rührens kann man zwar nicht genau beſtimmen, doch iſt der Teig erſt dann gut, wenn er weiß iſt, und im Weidling zu ſteigen anfängt; doch darf man ihn nie ſo lange rühren, bis er wieder zuſammenfällt, ſonſt würde die Torte zu feſt werden. Dann mengt man in den Teig den feſten Schnee von 3 Eierklaren und bäckt dieß Alles in einem mit Schmalz beſtrichenen Model langſam. Nie darf eine gerührte Torte gleich in die Hitze gehen; wenn ſie ausgebacken iſt, was man leicht mit Hülfe einer groſſen Nadel ſehen kann, ſo läßt man ſie herausgeſtürzt etwas abkühlen. Dann überzieht man die Torte mit einem vorher gemachten Chokolate-Guß warm, welchen man ſo bereitet: Man ſiebt 4 Zelteln fein geriebene Chokolate durch ein feines Sieb in einem Weidling, rührt es mit der Klar von einem Ei, und reicht dieß nicht hin, ſo rührt man mehr Eierklar ſo lange dazu, bis er recht pfaumig wird, und läßt die damit überzogene Torte in dem ſchon abgekühlten Ofen trocknen.

501. Quitten-Torte.

Man läßt 1 Pfund Zucker in einem meſſingenen Becken mit einem Seitel Waſſer ſo lange kochen, bis der Zucker ſich zu ſpinnen anfängt, gibt 1 Pfund in dünne Spalten geſchnittene, ſchön geſchälte und reife Quitten in den geſottenen Zucker, läßt es, wiederholt aufrührend, ſo lange kochen, bis es ſich ſulzet, und läßt es dann mit 12 Loth geſtiftelt geſchnittenen Mandeln, 4 Loth eben ſo geſchnittenem

Digitized by Google

Citronat, dem Saft und der klein geschnittenen Schale von 2 Limonien ein wenig langsam aufkochen. Hat es sich gesulzt, so streicht man es auf ein mit Oblaten belegtes Tortenblatt schön glatt, und gibt, wenn es steif ist Limonieneis darüber, und trocknet es dann im Ofen.

502. Spanische Wind-Torte.

Der Zucker und die Eier müssen in gleicher Quantität gewogen werden, denn so viel Eier, als man zur Torte braucht, eben so viel Zucker wird genommen. Zu einer Torte auf 12 Personen acht schöne große Eier und 3 viertel Pfund Zucker. Den mit etwas Vanille fein gestoßenen Zucker trocknet man gut auf einem Ofen oder an einem andern warmen Orte, siebt ihn dann, sondert von den Eiern die Klare (die Eier müssen aber im Sommer an einem kühlen Orte liegen, oder eine Stunde vor dem Gebrauche auf Eis gelegt werden), schlägt davon einen sehr festen Schnee, läßt ihn eine halbe Viertelstunde auf einem Siebe liegen, damit sich die wässerrichten Theile davon verlieren, gibt den Schnee dann mit dem Zucker in eine tiefe Schüssel, und vermengt es sehr schnell mit eben der Ruthe, mit welcher man den Schnee schlug, als wollte man wieder einen Schnee schlagen. Dann streicht man den Faum auf ein sammt dem Reife mit etwas Butter bestrichenes Tortenblatt, Daumen hoch mit einem Messer, und backt ihn entweder in 3 Blättern oder in 2 hohen Kränzen. Sollen es Kränze werden, so streicht man den Faum mit einem Messer auf den Rand 3 Finger breit und 4 Finger hoch, dann macht man mit einem Kaffeelöffel

Digitized by Google

in den Kranz 2 Finger breit von einander entfernt, Einschnitte, und gibt Acht, daß der Ofen beim Backen nicht mehr Wärme habe, als was der hineingestreckte Arm ertragen kann. Der Zucker muß sehr schnell mit dem Schnee vermengt werden, so muß man auch den Schnee sehr schnell auf die Blätter streichen, damit er nicht wässerricht werde. Am sichersten verfährt man beim Backen, wenn Tags vor dem Gebrauche, man Nachmittag zuerst in dem geheitzten Ofen etwas backt, und erst dann, wenn dieß aus dem Ofen kömmt, und er überkühlt ist, die Torte hineingibt, und sie übernacht darinnen läßt. Die Blätter füllt man entweder mit Milchfaum oder mit Limonien- oder Pomeranzen-Gefrornen. Ist die Torte in Kränzen gebacken, so stürzt man das in einer festen Masse Gefrorne auf die Schüssel, und legt die Kränze so darüber, daß in die Höhlung derselben Gefrornes kömmt. Doch die Torte muß erst dann gefüllt werden, wenn man sie zur Tafel geben soll.

503. Wiener-Torte.

Man nimmt zu 10 Eiern eben so schwer Butter, Zucker und feines Mehl, rührt die ausgewaschene Butter mit den Eiern zu Schaum, und schlägt sie dann noch einige Zeit mit dem Zucker. Dann verrührt man das darein gegebene Mehl, etwas Muskaten, Zimmt und geschnittene Citronenschalen gut untereinander, streicht diese Masse auf einen großen Bogen Papier oder in beliebige Formen von der Dicke eines halben Zolles, belegt sie auf den Seiten mit zugeschnittenen Papierstreifen, und bäckt sie in einem mäßig

Digitized by Google

geheitzten Ofen gut aus. Sind sie kalt, so streicht man zwischen dem Boden beliebige eingemachte Früchte, dann glaçirt man sie mit Zucker. Eiweiß und Citronensaft, und verziert sie mit verschiedenen eingemachten Früchten.

Ordinäre und kleine Bäckereien.

504. Tiroler-Strudel.

Man schlägt zu 1 Pfund in ein halbes Pfund Schmalz geröstetem und gesalzenem Mehl 5 Dotter und 2 ganze Eier, gibt 3 oder 4 Löffel Germ und 6 Löffel voll Milch dazu, verfährt damit, wie bei einem Butterteige, walkt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn nach der Länge in der Mitte von einander, streicht darauf eine Fülle von 1 Vierting Mandeln, 1 Vierting gesiebten Zucker, 6 Dottern und 2 ganzen Eiern, das man alles gut abrührt, rollt jeden Theil eine Handbreit zusammen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Papier, richtet sie so, daß sie rund werden wie Milchrahmstrudeln, backt sie auf einer Platte und bestreut sie dann mit Zucker.

505. Ein Guß über Kuchen.

Zu einem großen Kuchen nimmt man ein halb Pfund geriebenen und gesiebten Zucker, vermischt ihn mit 4 Löffel voll Rosenwasser und der Klare von 2 Eiern; schlage dieß wohl, und überziehe mittelst einer Feder, den Kuchen damit, wenn er beinahe kalt ist, setzet ihn dann wieder in den Ofen, damit der Guß hart werde, aber läßt ihn nicht zu lange dar-

Digitized by Google

in. Dann bringt man ihn an einen trockenen Ort.

506. Gewöhnlicher Kuchen.

Man vermischt 3 viertel Pfund Mehl, 1 halb Pfund Butter, 1 viertel Pfund Zucker, 4 Eier, 1 Loth Kümmel und 1 Glas süßen Wein gut mit einander, rührt es ab, und backt es schnell.

507. Kleine, mürbe Kuchen.

Man rührt mit 1 Pfund Mehl, 1 viertel Pfund Butter, ein viertel Pfund Zucker, 1 Ei und 1 oder 2 Löffel voll dünnen Rahm ab, um daraus einen Teig zu machen. Sobald er vermischt ist thut man Corinthen in die eine, und Kümmel in die andere Hälfte. Zerschneidet sie in kleine Kuchen, und bäckt diese auf Metallplatten.

508. Ein Pfund-Kuchen.

Man rührt 1 Pfund Butter zu Rahm und mischt dazu 8 Eier, Weißes und gelbes besonders geschlagen; dann muß man gewärmt 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, einige gestoßene Nelken, Zimmt und Muskatnuß in Bereitschaft haben. Wenn dieß alles gemischt und wohl geschlagen ist, so thue man ein Glas Wein und etwas Kümmel dazu, schlage ihn eine volle Stunde, und backe ihn eine Stunde in einem heißen Ofen.

509. Königin-Kuchen.

1 Pfund Mehl, wird mit 1 Pfund Zucker und 1 Pfund Corinthen gemischt, dann wäscht man 1 Pfund Butter in Rosenwasser, reibt

Digitized by Google

sie wohl und thut 8 Eier dazu, Weißes und Gelbes besonders, schlägt alles eine Stunde, füllt damit kleine Formen an, jedoch nur halb voll, und streut Zucker oben auf.

510. Berton-Kuchen.

Mit 12 Loth Butter werden 1 Pfund Mehl und 3 große Löffel voll Germ gerieben, dann macht man daraus mit Milch einen Teig und formet Kuchen davon.

511. Ein Bisquit-Kuchen.

Zu 1 Pfund Mehl mische man mit 5 Eier, 1 halb Pfund Zucker und etwas Rosen- oder Pomeranzenblüthewasser. Schlage es flüchtig und backe es 1 Stunde.

512. Ein guter Kugelhupf.

Ein halb Pfund Butter, 1 halb Pfund feines Mehl und 14 Eier werden, eins nach dem andern, angerührt, von den letzten 3 Eiern das Weiße zurückgethan, und mit einem Seitel Milch, einigen Löffeln Germ, 3 Seitel Mehl und etwas Salz und Safran zusammen geschlagen: dann wird diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form gethan, worin man sie in irgend einem Orte aufgehen läßt, und im Ofen oder in der Bratröhre backt.

513. Italienischer Kugelhupf.

Man nimmt 1 und ein viertel Pfund feines Mehl, ein halb Pfund Butter, 1 Seitel Obers, 4 Löffel Germ, 1 Löffel sauern Rahm, 8 Eierdotter, etwas Salz und Zucker, arbeitet alles

Digitized by Google

auf dem Brete mit der Hand gut ab, dann werden entsteinte Rosinen und Corinthen darunter gemengt, die Form gut geschmiert, mit Bröseln bestreut, der Teig hineingegeben und schön gelb gebacken.

514. Frischer Kirschen-, Zwetschken- oder Weichselkuchen.

Man rühre ein viertel Pfund Butter zu Schaum, 2 ganze und von 3 Eiern die Dotter, 1 halb Pfund feines Mehl, 2 Löffel voll gute Germ und etwa 4 Löffel voll gute warme Milch dazu, knete daraus einen Teig, so lange, bis er sich von dem Weidling losschält, und läßt ihn dann aufgehen. Nun schneide man 1 viertel Pfund geschälte Mandeln klein würfelig, röste etwa 2 Pfund gute Kirschen, Zwetschken oder Weichseln in einem Stückchen Butter nur etwas, lasse sie auf einer Schüssel kalt werden, schneide 2 Loth Citronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, und die Schale einer halben Citrone klein, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es stark mit geschnittenen Mandeln, und über diese Zucker und etwas Semmelmehl. Von dem aufgegangenen Teige wird nun die Hälfte auf dem Kuchenbleche ausgewalket, Zucker, Zimmt und die Hälfte vom Citronat und übrigen darüber gestreut, und die Kirschen dick darauf, auf diese aber wieder Zucker, Zimmt und das Uebrige vollends übergestreut, die andere Hälfte des eben so ausgebreiteten Teiges darüber gelegt, und die noch übrigen geschnittenen Mandeln mit einer Handvoll gestoßenem Zucker darüber gesäet; dann läßt man den Kuchen noch einmal aufgehen, und in guter Hitze backen.

Digitized by Google

515. Gute Krapfen zu backen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter zu Schaum, gibt nach und nach etwas weniges feines Weißenmehl und 1 Seitel süßes Obers hinzu, alsdann 4 ausgeschlagene Eier, 4 Loth Zucker, ein Kelchglas Rosenwasser, zwei Theelöffel voll Germ, rührt nun dieß unter einander, und gibt nach und nach so viel Mehl hinzu, bis es sich nicht mehr rühren läßt, und eine Teigmasse wird. Diese schüttet man nun auf ein Bret, und mengt noch so viel Mehl hinzu, bis der Teig so steif wird, daß er sich walken läßt; wenn der Teig einen Finger dick gewalkt ist, so sticht man dann die Krapfen aus, die man etwa eine Viertelstunde an einem gemäßigten Orte aufgehen läßt, sie dann in heißer Butter backt, und mit Zucker und Zimmt bestreuet.

Will man nun welche mit Kirsch-, Johannisbeer-, Aepfel-, Zwetschkenmus u. dgl. füllen, so walkt man dazu den Teig etwas dünner, formirt die Krapfen in beliebiger Größe doppelt, gibt auf eine Hälfte ein Stückchen Muß, und legt dann die andere Hälfte darüber. Das Zwetschken- oder ein anderes Mus bereitet man so: man reibe zu 1 Pfund Mus von einer Citrone das Gelbe ab, gibt ein Kelchglas Kirscheneſſenz, etwas klein geschnittenen Citronat und 4 Loth fein gestoßene Mandeln dazu, und rührt dieß gut mitsammen ab. Zu dem Aepfelmus nehme man geschälte Maschanzker-Aepfel, in Stücke geschnitten und in etwas Wein gekocht. Zu 15 Aepfeln gibt man 1 Vierting kleine Rosinen, und kocht sie mit. Sind sie nun zu Brei gekocht, so schüttet man sie aus, läßt sie kalt werden, und thut etwas Zucker und Zimmt,

nebst ganz klein länglich geschnittenen Citronat und Mandeln dazu, und rührt dieß mit unter.

516. Fasching-Krapfen auf andere Art.

Man gibt in 1 Pfund Mehl, 8 Eierdotter, 4 Löffel gute Germ, 1 Seitel gutes laues Obers, 6 Loth zerlassene Butter nach und nach hinein, schlägt es fein ab, sticht sie gleich aus, und füllt sie mit Eingesottenem, legt sie dann auf eine mit Mehl bestaubte Serviette und deckt sie zu; nachdem sie genug aufgegangen sind, backt man sie auf Kohlenfeuer langsam aus Schmalz, deckt sie im Anfange zu, nach dem Umwenden läßt man sie jedoch unbedeckt, und legt die gebackenen auf Löschpapier.

Die Vorschneidekunst.

Es gewährt einen eigenthümlich angenehmen Anblick bei der Tafel, möge es nun eine große Tafel seyn, wo das Vorschneiden auf Nebentischen geschieht, oder ein Familientisch, wo der Hausvater oder die Hausfrau die Vorschneider machen, zu sehen, wenn der Braten oder sonstiges Fleischwerk und Fische mit Geschicklichkeit und Zierlichkeit zerlegt und den Speisenden zur Auswahl übergeben werden. Diese Kunst, denn eine solche ist das gute Vorschneiden sicherlich, ist nicht so leicht als sie aussieht, im Gegentheil um so schwieriger je leichter sie eben sich in der Ausführung mit ansieht. Es ist hier keineswegs damit abgemacht, aufs Gerathewohl einen Braten zu

Digitized by Google

zerschneiden, einen Fisch zu zerlegen oder ein Geflügel zu zertheilen, sondern man hat dabei Mancherlei zu bedenken; man soll die Stücke weder zu groß noch zu klein machen, man soll dieselben nicht gleichlaufend mit dem Faden schneiden, man soll bei knochigem Braten die Gelenke gehörig trennen, und nicht die Knochen zu durchschneiden versuchen, man soll, für gewöhnlich wenigstens, keine Stücke schneiden, welche nur Delikatessen enthalten, sondern so viel als möglich bei jedem Stücke etwas vom Besten und etwas vom Minderguten haben, kurz, es sind der Erfordernisse zu einem guten Vorschneider so viele, daß man über die Kunst ganze Bücher geschrieben hat und daß in großen Erziehungsanstalten besondere Vorlesungen darüber gehalten worden sind. Natürlich können wir hier kein Buch darüber schreiben, aber ein jeder wird nach unserer Anleitung doch im Stande seyn, die an einer Haustafel vorkommenden Fleischspeisen und Fische anständig und zweckmäßig zu zerlegen und mehr wollten wir nicht erreichen.

Da wir nicht viel Worte machen wollen und auch dadurch die Deutlichkeit wenig fördern möchten, da wir andrerseits aber auch nicht, wie in den Erziehungsanstalten hölzerne Modelle zur Erklärung anwenden können, so haben wir die verschiedenen Fleischspeisen und Fische so zeichnen und schneiden lassen, wie sie geschnitten werden müssen. Die mit Zahlen bezeichneten Linien deuten nicht allein die Folge, sondern auch die Richtung der verschiedenen Schnitte an.

Wir lassen nun die einzelnen Speisen nach einander folgen.

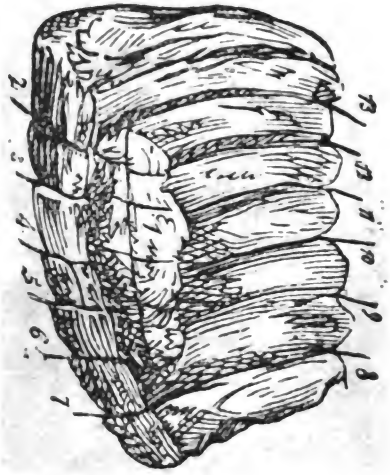
Digitized by Google

Rindslende. Zuerst nimmt man mit Querschnitten den Mürbbraten, welcher das Beste ist, scheibenweis heraus, dann aber schneidet man Scheiben aus dem äußeren,

fleischigem Theile. Alle Schnitte müssen hier etwas trichterförmig geführt werden, um, da man hier nur Längenstücke hat, den Faden schräg zu zerschneiden.

Digitized by Google

Kalbsnierenbraten. Zuerst hebt man den Mürbbraten aus und zerschneidet ihn in Stücke von verschiedener Größe, dann verfährt man ebenso mit der Niere, zuletzt aber schneidet man zwischen den Rippen bis an den Rückgrat und andrerseits bei jedem Wirbel bis

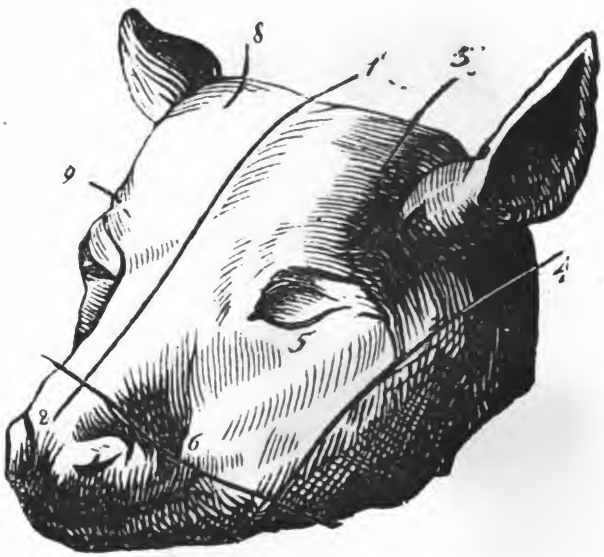


auf das Mark durch, worauf an den einzelnen Rippenstücken Fleisch und braun gebratene Rinde genug bleibt, um dasselbe den Damen anbieten zu dürfen.

Kalbskopf. Hier hält man die Augen für das Beste, und hebt dieselben vor dem Schneiden mit einem Löffel aus, hierauf folgen die

Digitized by Google

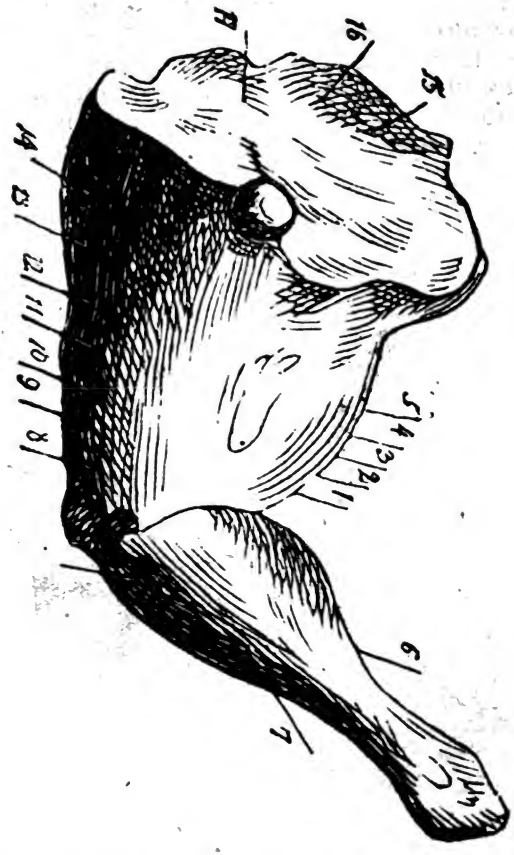
Kinnladen und die Schläfen, welche man durch wohlgeführte Schnitte abtrennt. Zu jedem Stück legt man einen Theil des Gehirns, welches man aus der Hirnschale nimmt, dasselbe aber nicht schneidet, sondern mit dem Löffel zertheilt. Die Zunge wird der Breite nach in Stücken zerschnitten, doch gibt man



sie nur in solchen Fällen mit herum, wo es an andern guten Stücken fehlt, d. h. wo dem Vorschneider die Leute über den Kopf wachsen.

Hammelkeule. Man nimmt den Schlegel in die linke Hand, stützt die Keule auf die Nummer 8 — 14, führt die Schnitte Nr. 1 — 5 gerade herunter und hebt sie zusammen mit

Digitized by Google

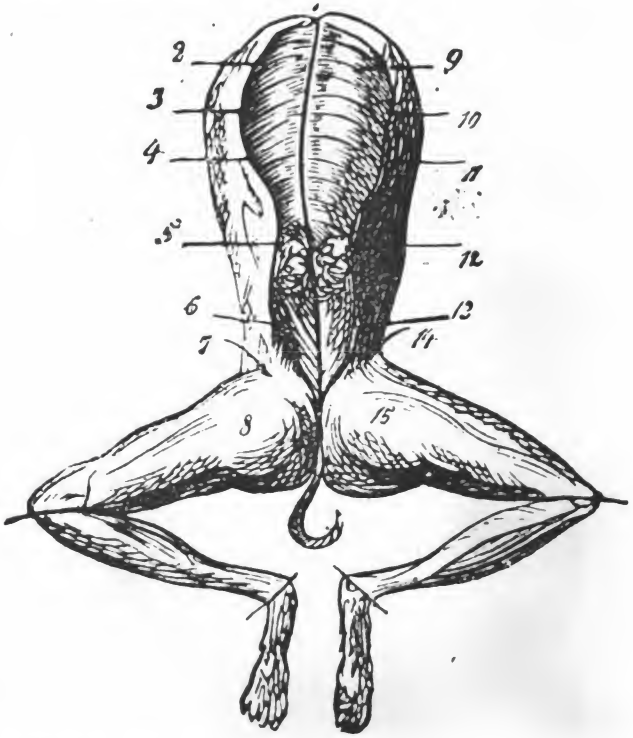


einem länglichen Schnitte aus. Dann trennt man die beiden Muskeln 6 und 7 ab, dreht die Keule um und verfährt nun mit den Schnitten 8 — 14 wie vorher mit 1 — 5 ꝛc.

Schaf- oder Ziegenlamm. Beide können wir hier sehr gut mit einander nehmen, da

Digitized by Google

sie ganz überein vorgeschnitten werden. Vor Allem theilt man durch den Hauptschnitt 1 das Thier der Länge nach in zwei Theile, was mit einem scharfen Messer — und nur mit solchen sollte man vorschneiden — wegen der

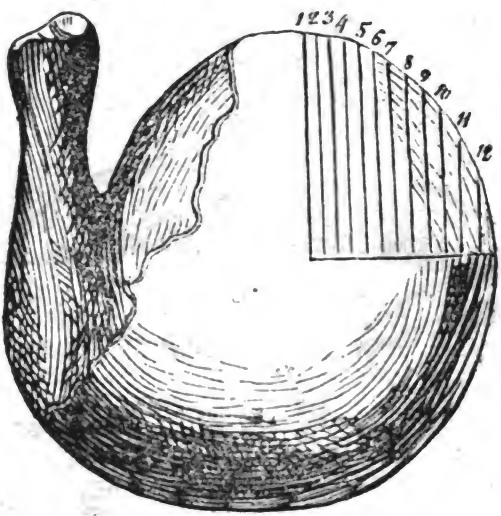


Zartheit der Knochen leicht angeht, und theilt dann die einfachen oder doppelten Rippenstückchen nach den Schnitten 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, trennt dabei zugleich durch die Schnitte 7 u. 14 die Hinterviertel ab, von de-

Digitized by Google

nen man wieder nur die Keulen 8 u. 15 aufschneidet, indem man sie in den Gelenken austrennt. Allenfalls kann man auch die Schenkel noch mit auflegen, doch nur im Falle der Noth, da sie wenig Fleisch haben und sehnig sind. Bei dem Schaflamme sind die Rippenstückchen die besten, an derem jedem sich ein kleiner Theil des Mürbbrates befinden muß, bei dem Ziegenlamm aber sind die Scheibchen das Zarteste, was man aus den Keulen schneidet.

Schinken. Derselbe wird stets in Scheiben geschnitten, welche Fettes und Magers enthalten, da man nie Eins ohne das Andere

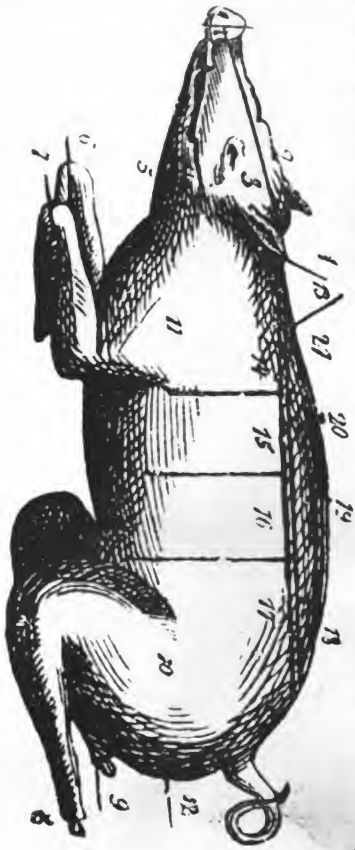


genießen soll. Die Scheiben müssen möglichst dünn geschnitten werden. Die Art, wie die Schnitte geführt werden, geht aus der Zeichnung klar hervor. Der Längen-Schnitt ist

Digitized by Google

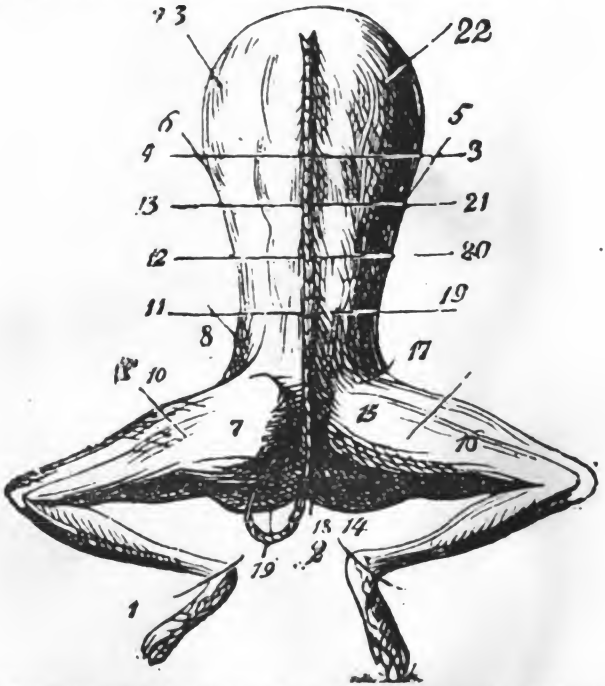
der erste und dann folgen die Querschnitte. Auf die hier gezeigte Weise gehen die Schnitte alle durch den Faden; will man aber sparsamer zu Werke gehen, so schneidet man trichterförmige Scheiben schräg auf dem Faden, welche aber nicht so gut zu kauen sind. Mit dem Faden soll man nie schneiden.

Spanferkel. Sobald der Braten auf dem Tisch gesetzt ist, schneidet man mit einem einzigen Schnitte den Kopf ab, welchen man dann der Länge nach in zwei oder vier Theile zerlegt. — Hierauf führt man durch die hartgebratene Haut der Länge nach einen und der Quere nach mehrere Schnitte bis auf eine geringe Tiefe in das Fleisch hinein und hebt dann die Haut so ab, daß eine dünne Fleischschicht daranbleibt. Darauf löst man die Vorderfüße in der Schulter und die Schenkel ab. — Das übrige Fleisch wird nicht gegessen, denn es ist



fade und schwer verdaulich; die Stücke vom Kopfe hält man für die besten. Das übrigbleibende Fleisch kann bei einer andern Mahlzeit als Ragout oder mit einer pikanten Soße zubereitet werden.

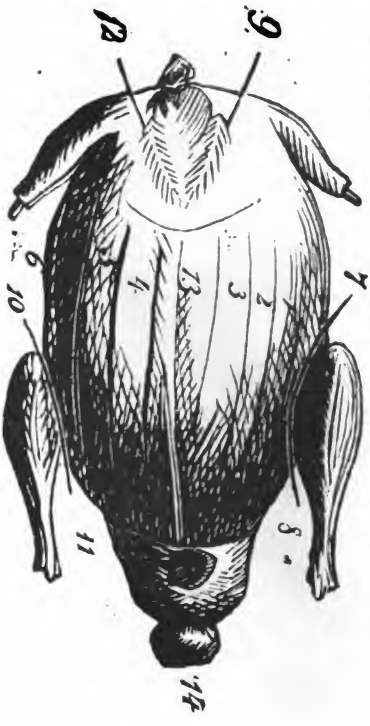
Hase oder Kaninchen. Das Rückenstück ist hier das Vorzüglichste, und man trennt dieses vor Allem von der Schulter bis zum Anfange der Keule, nachdem man zuvor die be-



haarten Hinterläufe oder Sprünge abgeschnitten hat. Der obere, fleischige Theil der Schenkel ist auch nicht zu verachten, wenn das Thier überhaupt zartes Fleisch hat. Man schneidet

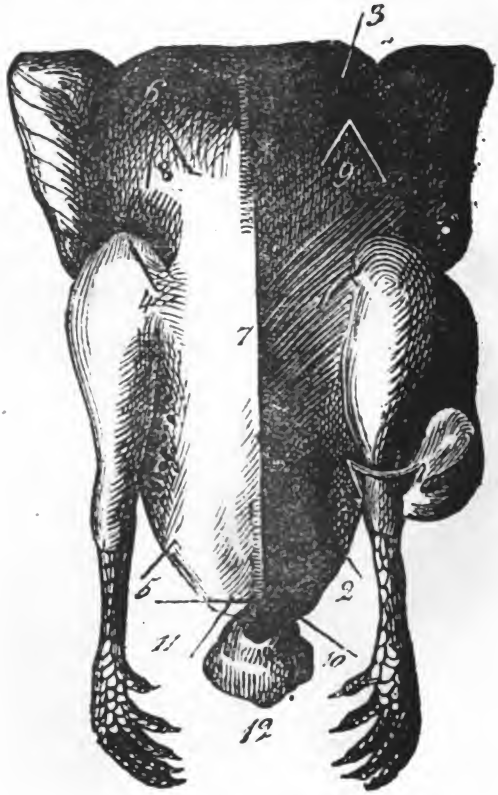
hier die Scheiben trichterförmig heraus. Das Jägerstückchen ist die Blume mit den anhängenden Fleischtheilen, welche man mit Geschick austrennt und dem ausgezeichnetsten der Gäste vorlegt, da dieß Stück den meisten Wildgeschmack hat. Andere schneiden diese Braten, namentlich wenn sie zart sind, in Längenstücke quer über in gleiche Theile und trennen dann die Schenkel ꝛc. Endlich kann man auch durch schräge Schnitte bis an den Rückgrat zwischen den Rippen einschneiden und die Stücke selbst dann aus dem Rückgrat mittels der Vorschneidegabel oder eines Hasenbrechers trennen.

Gans, Truthahn und Ente, Man schneidet zuerst aus der Brust Längenstreifen u. zerlegt dann das Uebrige nach der Ordnung und mit den Schnitten, welcheunsreZeichnung abgibt. Die Stücken derBrust werden für das Beste gehalten und darauf folgen die Keulen. Das Gefüllte wird mit einem Löffel ausgehoben und in Theilen von verschiedener Größe besonders auf einem Teller herum gegeben.



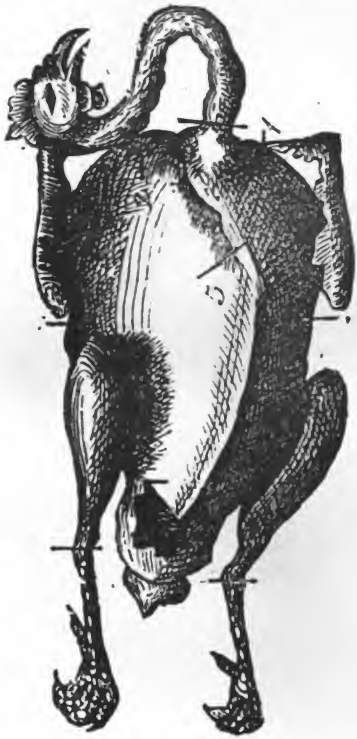
Tauben, werden wenn sie groß sind, in vier Theile, also einmal der Länge und einmal der Quere nach auf der Mitte zerschnitten. Kleinere Tauben schneidet man in zwei Theile, entweder der Länge oder der Quere nach, und läßt sie so herum gehen.

Masthuhn, junges Huhn und Kapaun. Das Vorschneiden des Masthuhnes



Digitized by Google

und des Kapaunes ist höchst einfach. Man trennt zuerst die Keulen und die Flügel ab, dann schneidet man das Pfaffenstückchen (über dem Steiße) und die Bruststücken ab, bricht das Brustbein auf und schneidet das Gerippe quer durch. Man theilt jede Keule in 2, jeden Flügel in 3 Stücke, die Bruststücken läßt man ganz oder schneidet sie höchstens einmal; aus dem Gerippe macht man 6 Theile. Sobald man mit dem Vorschneiden fertig ist, ordnet man die einzelnen Stücke möglichst so, das keines das andere verdeckt und läßt dann die Schüssel herumgehen. Bei dem jungen Huhne bleiben die Füße gerade, zerlegt wird es wie die obigen, oder auch, wenn es klein ist, nur in vier Viertel geschnitten.



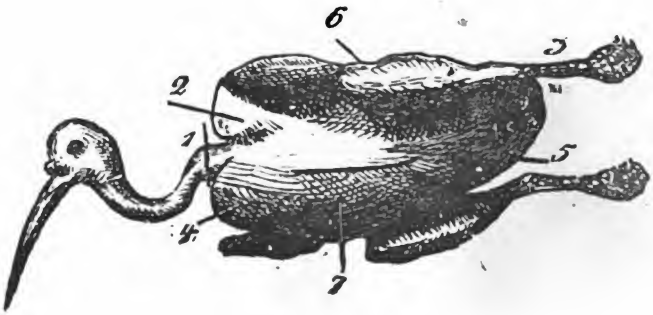
Fasanen werden genau wie das Masthuhn und der Kapaun zerlegt — Kopf und Schweif kommen mit zur Tafel und werden auch an vielen Orten zur Schau mit herumgereicht.

Rebhuhn wird entweder nur der Länge

Digitized by Google

nach in 2 Theile getheilt, oder in 4 Viertel zerlegt, oder endlich, wie das meiste andere kleine Geflügel, vorgeschnitten. Dabei löst man zuerst die Keulen und Flügel ab, erst auf der einen, dann auf der andern Seite und theilt den Körper selbst der Länge nach in 2 gleiche Theile. Die Flügel sind die besten und zartesten Stücke, dann kommen die Keulen, welche den meisten Wildgeschmack haben. Die Damen ziehen gewöhnlich das Mittelstück vor, doch muß man ihnen zuerst den Flügel anbieten.

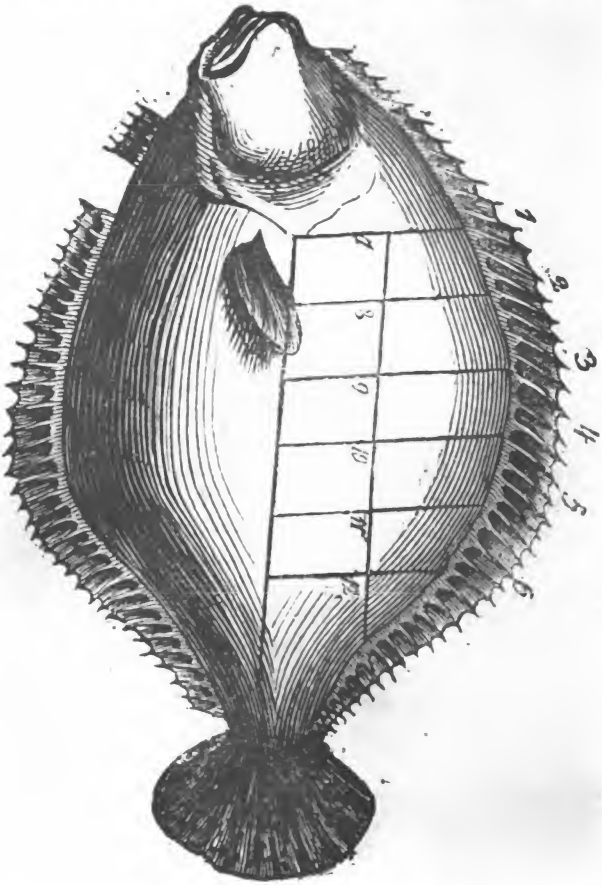
Die Schnepfe wird wie gewöhnliches Geflügel vorgeschnitten. Man löst aus bei-



den Seiten die Flügel und Keulen, hebt die Brust ab und theilt sie in 2 bis 4 Theile, legt den Brustknochen bei Seite und zerlegt das Gerippe ebenfalls in 2 oder 4 Theile. Der sogenannte Schnepfendreck wird besonders, auf geröstete Semmel gestrichen, herumgegeben.

Digitized by Google

Fassinen (Heerschnepfe, Himmels-
werden unzerschnitten, oder höchstens der-
nach in 2 Theile zerlegt, herumgegeben.
ammetsvögel werden entweder ganz
ngegeben, oder höchstens der Länge nach
ch das Brustbein in 2 Hälften zerlegt.
Steinbutt. Um den Steinbutt gehörig



Digitized by Google

zu zerlegen, darf man sich nie des M bedienen, sondern man hat dazu eine scharfe silberne Fischkelle. Man führt mit selben zuerst, bis auf die Gräten hindu einen Längenschnitt vom Kiemen bis z Schwanz und einen zweiten auf der halb Breite, mit diesem gleichlaufend. Auf die beiden Schnitte rechtwinklig führt man neu Schnitte und hebt nun mit der Spitze der Fischkelle die mittleren Stücke geschickt ab, die man dann einzeln den Gästen auf einem Teller zuschickt. Nach den mittleren Stücken kommen die Rückenstücke, welche geringer aber doch auch noch gut sind. Dann hebt man geschickt die Gräten ab und zerlegt auch den untern Theil. Schwanz und Kopf bleiben zurück.

Karpfen. Vom Karpfen trennt man zuerst den Kopf und gibt ihn den vornehmsten Gaste, indem die Zunge für das beste Stück gehalten wird. Hierauf hebt man, aber stets mit der Fischkelle die Haut mit den Schuppen ab und legt sie zur Seite, dann macht man gerade in der Mitte von dem Kiemen bis zum Schwanze einen Schnitt mit der Fischkelle, endlich mehrere senkrechte Querschnitte und legt dann mittelst der Kelle die einzelnen Stücke, von welchen die Rückenstücke die besseren sind, auf Teller, welche man den Gästen einzeln zusendet. Bisweilen, namentlich wenn die Gesellschaft klein ist, theilt man den Karpfen blos durch Querschnitte ohne de Längenschnitt zu machen. An vielen Orten wird auch die Haut mit den Schuppen nicht zuvor abgehoben, sondern bleibt an den Stücken.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

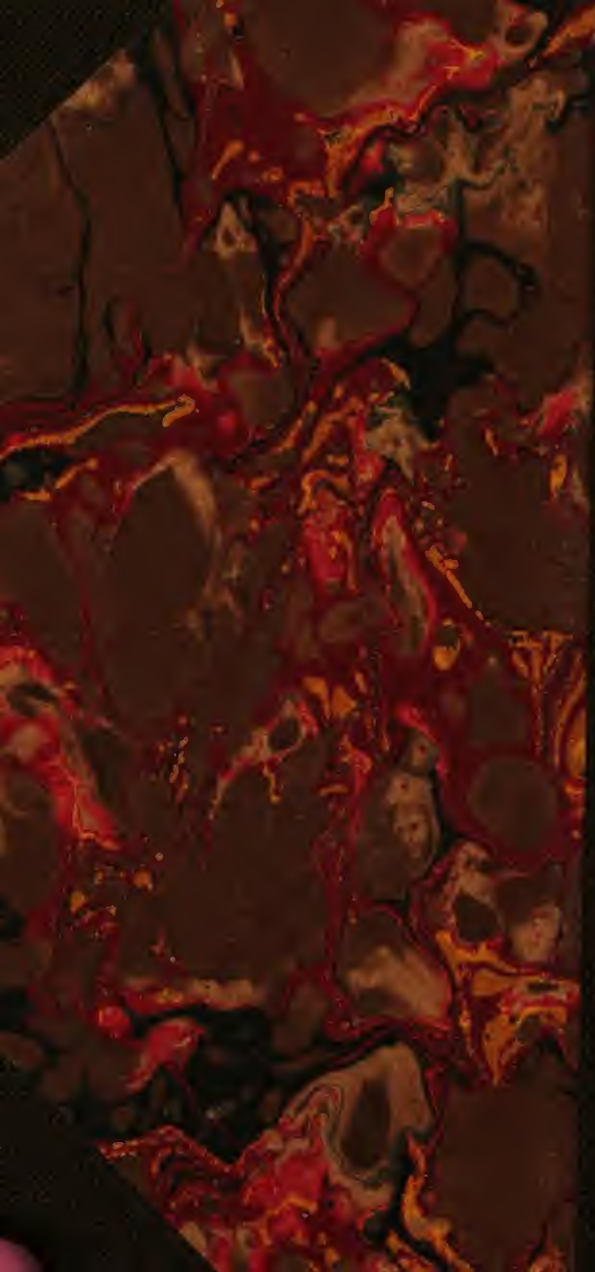
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google


Digitized by Google